ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಂಪಿ

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಶಿಕ್ಷಣ ಸಂಸ್ಥೆಯ

ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯಯೋಧ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ

ಬೀದರ-೫೮೫೪೦೧

[illegible]

([illegible])

ಸಂಶೋಧಕರು

ಸುರೇಖಾ ಶಿವರಾಜ

ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರು

ಡಾ. ಶ್ರೀಶೈಲ ನಾಗರಾಳ

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಶಿಕ್ಷಣ ಸಂಸ್ಥೆಯ

ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯಯೋಧ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ

ಬೀದರ-೫೮೫೪೦೧



[illegible]

[illegible]

[illegible]

ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಂಪಿ

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಶಿಕ್ಷಣ ಸಂಸ್ಥೆಯ

ಹೈದ್ರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಶೋಧನ ಕೇಂದ್ರ

ಬೀದರ-೫೮೫೪೦೧

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ

(ಡಾಕ್ಟರ್ ಆಫ್ ಫಿಲಾಸಫಿ (ಪಿಎಚ್.ಡಿ.) ಪದವಿಗಾಗಿ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಕ್ಕೆ ಸಾದರಪಡಿಸಿದ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧ)

ಸಂಶೋಧಕರು

ಸುರೇಖಾ ಶಿವರಾಜ

ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರು

ಡಾ.ಶ್ರೀಶೈಲ ನಾಗರಾಳ

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಶಿಕ್ಷಣ ಸಂಸ್ಥೆಯ

ಹೈದ್ರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಶೋಧನ ಕೇಂದ್ರ

ಬೀದರ-೫೮೫೪೦೧

ಜಾನಪದ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗ

ಸಮಾಜ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ನಿಕಾಯ

ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಂಪಿ

ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ ೫೮೩೨೭೬

೨೦೧೬



ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರ ಪ್ರಮಾಣ ಪತ್ರ

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂಬ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯ ಮಹಾ ಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಸುರೇಖಾ ಶಿವರಾಜ ಅವರು ನನ್ನ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಪಿಎಚ್.ಡಿ. ಪದವಿಗಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವು ಮೂಲವಾಗಿದ್ದು, ಈ ಮೊದಲು ಯಾವುದೇ ಪದವಿಗಾಗಿ ಇಲ್ಲವೆ ಪ್ರಕಟನೆಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲವೆಂದು ದೃಢೀಕರಿಸುತ್ತೇನೆ.

ಸ್ಥಳ : ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ

ದಿನಾಂಕ : 01/03/2017

ಡಾ.ಶ್ರೀಶೈಲ ನಾಗರಾಳ

ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರು

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಶಿಕ್ಷಣ ಸಂಸ್ಥೆಯ

ಹೈದ್ರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಶೋಧನ ಕೇಂದ್ರ

ಬೀದರ-೫೮೫೪೦೧

ಪ್ರಮಾಣ ಪತ್ರ

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂಬ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯ ಮಹಾ ಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಡಾ॥ ಶ್ರೀಶೈಲ ನಾಗರಾಳ ಅವರ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಂಪಿಯ ಸಮಾಜವಿಜ್ಞಾನಗಳ ನಿಕಾಯದ ಜಾನಪದ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗಕ್ಕೆ ಪಿಎಚ್.ಡಿ. ಪದವಿಗಾಗಿ ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಈ ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವು ಮೂಲವಾಗಿದ್ದು, ಈ ಮೊದಲು ಯಾವುದೇ ಪದವಿಗಾಗಿ ಇಲ್ಲವೇ ಪ್ರಕಟನೆಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲವೆಂದು ಪ್ರಮಾಣೀಕರಿಸುತ್ತೇನೆ.

ಸ್ಥಳ : ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ

ದಿನಾಂಕ : 01/03/2017

ಸುರೇಖಾ ಶಿವರಾಜ

ಸಂಶೋಧನಾ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿನಿ

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಶಿಕ್ಷಣ ಸಂಸ್ಥೆಯ

ಹೈದ್ರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಶೋಧನ ಕೇಂದ್ರ

ಬೀದರ-೫೮೫೪೦೧

ಪರಿವಿಡಿ

ಅಧ್ಯಾಯ – ೧

ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಮತ್ತು ಸ್ವರೂಪ

೧.೧ ಪ್ರಸ್ತಾವನೆ

'ಜಾನಪದ' ಎಂಬುದು ಪ್ರಾಚೀನವು ವಿಶ್ವವ್ಯಾಪ್ತಿಯುಳ್ಳ ಒಂದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಜ್ಞಾನಶಿಸ್ತು ಆಗಿದೆ. ವಿಶ್ವದಲ್ಲಿ ಇರುವುದೆಲ್ಲವು ಜಾನಪದಲ್ಲಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಜಾನಪದವನ್ನು ವಿಜ್ಞಾನ ಪೂರ್ವಯುಗದ ವಿಜ್ಞಾನವೆಂತಲೇ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ವಿಶ್ವದ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಮಾನವನ ನಾಗರಿಕತೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿವೆಯೋ ಅಲ್ಲೆಲ್ಲ ಜಾನಪದವು ಹುಟ್ಟಿಬೆಳೆದಿದೆ. ಸಮಸ್ತ ಮಾನವನ ಜೀವನ, ಜೀವನ ವಿಧಾನಗಳು, ಆಗುಹೋಗುಗಳು ಸಮಾಜ, ಭಾಷೆ, ಕಲೆ, ಸಾಹಿತ್ಯ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮೊದಲಾದವುಗಳಿಗೆಲ್ಲಕ್ಕೂ ಜಾನಪದವು ತಾಯಿಬೇರು ಆಗಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದಲೇ ನವೋದಯ ಕವಿಗಳಾದ ಬಿ.ಎಂ. ಶ್ರೀ ಕಂಠಯ್ಯನವರು ಜನವಾಣಿ ಬೇರು ಕವಿವಾಣಿ ಹೂವು ಎಂಬುದಾಗಿ ಜಾನಪದದ ಪ್ರಾಚೀನತೆ, ಮೌಲ್ಯ, ಮಹತ್ವವನ್ನು ಈ ಸೂತ್ರಿನ ಮೂಲಕ ಸಾರಿದರು. ಸೃಷ್ಟಿಯ ಮೊದಲ ಮಕ್ಕಳ ಹೃದಯವಂತಿಕೆಯಿಂದ ರೂಪಗೊಂಡ ಈ ಜಗತ್ತು ಅತ್ಯಂತ ವೈವಿಧ್ಯಮಯವು, ಮಹತ್ವಪೂರ್ಣವಾದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಸಂಪತ್ತನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಜಾನಪದರ ಬದುಕಿನ ರೀತಿ ನೀತಿ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಸೆಲೆ ನೆಲೆಗಳನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದರೆ, ನಾವು ಜಾನಪದ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಮೊರೆ ಹೋಗಲೇಬೇಕಾದ ಅನಿವಾರ್ಯತೆಯಿದೆ.

೧.೨ ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶ

ಅನಾದಿಕಾಲದ ಎಷ್ಟೋ ಶತಕೋಟಿ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಬ್ರಹ್ಮಾಂಡದಿಂದ ಭೂಮಂಡಲವು ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿ. ಕಾಲ ಕ್ರಮೇಣವಾಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಜೀವರಾಶಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿತೆಂಬುದು ಪುರಾಣ ಕಲ್ಪನೆಯಾಗಿದೆ. ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಜೀವರಾಶಿಗಳಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯನು ಒಬ್ಬನಾಗಿದ್ದಾನೆ. ಮನುಷ್ಯನು ಒಂದು ಪ್ರಾಣಿವರ್ಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ್ದರು. ಉಳಿದೆಲ್ಲ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗಿಂತ ಅತಿ ತುಂಬಾ ಭಿನ್ನನಾಗಿದ್ದಾನೆ. ಅಷ್ಟೇ ಬುದ್ಧಿವಂತ ಪ್ರಾಣಿಯೆನಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ.

ಮಾನವನು ತನ್ನಲ್ಲಿನ ಬುದ್ಧಿವಂತಿಕೆಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಸಕಲ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮೇಲೆ ಅಧಿಪತ್ಯವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ತನ್ನದೇ ಆದ ಗುಂಪು, ಕುಟುಂಬ, ಸಮಾಜ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ನಾಗರಿಕತೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿದ್ದಾನೆ. ವಿಜ್ಞಾನ, ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳನ್ನು ಅವಿಷ್ಕಾರಗೊಳಿಸಿ ಕೇವಲ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆಯಷ್ಟೆಯಲ್ಲ ಭೂಮಿಯ ಒಳಗೂ ಆಕಾಶದಲ್ಲೂ, ಇಡೀ ಬ್ರಹ್ಮಾಂಡದ ಮೇಲೆಯೆ ತನ್ನ ಯಜಮಾನಿಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಲು ನಿರಂತರವಾದ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡತ್ತಲೇ ಇದ್ದಾನೆ. ಮಾನವನಿಗೆ ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಸಾಧ್ಯವಾದುದು ಅವನಿಗಿರುವ ಆಲೋಚನೆ, ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಬುದ್ಧಿಶಕ್ತಿಯೇ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ.

ಉಳಿದ ಪ್ರಾಣಿಗಳಂತೆ ಕಾಡವಾಸಿಯಾಗಿದ್ದ ಮನುಷ್ಯನು ನಾಗರಿಕನೆನಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಅನೇಕ ಸಹಸ್ರವರ್ಷಗಳೇ ಹಿಡಿದಿರಬೇಕು. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿದ್ದಾಗ ತನ್ನ ಹಸಿವನ್ನು ತೀರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಿ ಹಸಿ ಮಾಂಸವನ್ನೆ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದನು. ಯಾವಾಗ ಬೆಂಕಿಯ ಶೋಧವಾಗಿ, ಮಾಂಸವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಅಥವಾ ಸುಟ್ಟು ತಿನ್ನಲು ತೊಡಗಿದನೋ ಆವಾಗಿನಿಂದ ಅವನಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಬೆಳವಣಿಗೆಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗತೊಡಗಿದ್ದವು.

ಮನುಷ್ಯನನ್ನೊಳಗೊಂಡಂತೆ ಸೃಷ್ಟಿಯ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಜೀವರಾಶಿಯ ಬದುಕುವುದಕ್ಕೆ ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಆಹಾರ ಬೇಕು. ಆಹಾರ ನೀರು. ಗಾಳಿ ಇಲ್ಲದ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಯೂ ಜೀವಿಸಲಾರದು. ಬಹು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಯಾವುದೇ ಜೀವವುಳ್ಳ ಕ್ರಿಮಿ–ಕೀಟ, ಪಶು–ಪಕ್ಷಿ, ಮನುಷ್ಯನಾದಿಯಾಗಿ ಬದುಕುವುದಕ್ಕೆ ಆಹಾರವು ತೀರ ಅತ್ಯವಶ್ಯಕ. ಉಳಿದೆಲ್ಲ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳು ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಸಹಜವಾಗಿ ದೊರೆಯುವಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ತಿಂದು ಬದುಕುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ತುಂಬಾ ಚಲನಶೀಲತೆ ಮತ್ತು ಕ್ರಿಯಾಶೀಲತೆಗೆ ಹೆಸರಾದ ಮನುಷ್ಯನು ಮಾತ್ರ ಹಾಗಲ್ಲ, ಆತನು ತನಗೆ ಬೇಕಾಗಿರುವಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ತಾನೇ ಅನ್ವೇಷಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ ಇಲ್ಲವೇ ಸೃಷ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ. ಹೀಗೆ ತನ್ನ ಆಹಾರವನ್ನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುವ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ತಲುಪುವುದಕ್ಕೆ ಅನೇಕ ಹಂತಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಅನೇಕ ಶತವರ್ಷಗಳನ್ನು ಮನುಷ್ಯನು ದಾಟ ಬರಬೇಕಾಯಿತು.

ಜೀವರಾಶಿಗಳಾದ ಪಶು, ಪಕ್ಷಿ, ಮನುಷ್ಯರಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಆಹಾರಗಳ ಬಗೆಗೆ ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನ ವೇದ, ಉಪನಿಷತ್ತು, ಬೈಬಲ್, ಕುರಾನ್, ಪುರಾಣ, ಕಾವ್ಯಗಳು, ಜನಪದ ಐತಿಹಾಸಿಕ ಕಥೆಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ರೀತಿಯಾಗಿ ಹೇಳಿರುವವು. ವೇದ, ಉಪನಿಷತ್ತುಗಳು ಜಗತ್ತಿನ ಸೃಷ್ಟಿಕರ್ತನಾದ ಬ್ರಹ್ಮನು ಒಂದೊಂದು ಜೀವರಾಶಿಗೂ ಇಂತಿಂತಹದ್ದೇ ಎನ್ನುವ ಆಹಾರವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಿರುತ್ತಾನೆನ್ನುತ್ತವೆ. ಬೈಬಲ್‌ನ ಆಧಾರದಂತೆ ದೇವರು ಸ್ವರ್ಗವನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಆಡಮ್ ಮತ್ತು ಇವನನ್ನು ಇರಿಸುತ್ತಾನೆ. ಈಡನ್ ತೋಟದಲ್ಲಿದ್ದ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿಂದ ಮೇಲೆ ಅವರಿಗೆ ಹಸಿವಿನ ಕಲ್ಪನೆ ಬಂದಿತೆಂದು, ಹಸಿವನ್ನು ತೀರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ದೇವರಿಂದ ಭೂಮಿಗೆ ತಳ್ಳಲ್ಪಟ್ಟರೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿಸಿದ ದೇವರು ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಜೀವಕ್ಕೂ ಇಂತಿಂತಹದ್ದೇ ಅನ್ನವನ್ನು ಬರೆದಿರುತ್ತಾನೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಈ ಎರಡು ಸಿದ್ಧಾಂತಗಳಂತೆ ಜೀವ ಸಂಕುಲ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ದೇವರ ಸೃಷ್ಟಿ. ಜೀವವನ್ನು ಕೊಟ್ಟ ದೇವರು ಅನ್ನವನ್ನು ಕೊಡದೆ ಇರುತ್ತಾನೆಯೇ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯು ಇಲ್ಲಿ ಬಲವಾಗಿದೆ. ಇದು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ನೀಡಿದ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿತೋರಿಸುತ್ತದೆ.

ಮನುಷ್ಯ ಸಂಘ ಅಥವಾ ಸಮಾಜ ಜೀವಿಯೆನಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದಕ್ಕೆ ಬಹುಶಃ ಅವನು ಗುಂಪಾಗಿ ಜೀವಿಸುವುದೇ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ. "ಈ ಸಹಜೀವನ ಮೊದಲಿಗೆ ತನ್ನ ಆಹಾರವನ್ನು ಪಡೆಯುವುದಕ್ಕಾಗಿದ್ದರೆ, ನಂತರ ತನ್ನ ಸಂರಕ್ಷಣೆಗೆಂದು ಗುಂಪಾಗಿ ಜೀವಿಸುವುದುದಕ್ಕೆ ತೊಡಗಿರಬೇಕೆನ್ನಿಸುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ಅನೇಕ ಅನುಕೂಲತೆಗಳಿದ್ದವು.

ಅವರು ಕೂಡಿ ಬೇಟೆಯಾಡಿ, ಕೂಡಿ ತಿಂದು ಒಂದೇ ಗುಹೆ ಅಥವಾ ನೆರಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದರು."[1] ಇದುವೆ ಮುಂದೆ ಸಮಾಜ, ನಾಗರಿಕತೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಅಡಿಗಲ್ಲಾಯಿತೆನ್ನಬಹುದೇನೋ?

ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯನಿಗಿದ್ದಿರುವ ವೈರಿಗಳೆಂದರೆ ಕ್ರೂರ ಕಾಡು ಮೃಗಗಳು ಮತ್ತು ಮಾನವನು ಆಗಿದ್ದನು. ಆದ್ದರಿಂದ ಮಾನವನು ತಮ್ಮೊಳಗಿನ ಒಬ್ಬ ಬಲಶಾಲಿಯನ್ನು ಆರಿಸಿಕೊಂಡು ಅವನನ್ನು ತಮ್ಮ ಗುಂಪಿನ ನಾಯಕನನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಅವನ ರಕ್ಷಣೆಯಲ್ಲಿ ಆತನ ಅಣತಿಯಂತೆ ಬೇಟೆಯಾಡಿ, ಆಹಾರ ಸಂಪಾದಿಸಿ, ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು, ಕಾವಲು ಕಾಯುವುದು, ಯುದ್ಧ ಮಾಡುವದು ಮುಂತಾದ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ಮಾಡತೊಡಗಿದ್ದನು. ಮನುಷ್ಯನ ಅಧಿಕಾರದ ಆಧಾರವೆಂದರೆ ಆತನ ತೋಳ್ಬಲದ ಶಕ್ತಿಯೇ ಆಗಿತ್ತು. ಗುಂಪಿನ ಮುಖಂಡನು ತನ್ನದೇ ಆದ ಸಮಾಜವನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಅದರ ಪಾಲನೆ-ಪೋಷಣೆಗೆ ಕೆಲವು ನಿಯಮಗಳು, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಆಚರಣೆ ವಿಧಿನಿಷೆಧಗಳು ಮುಂತಾದ ಕಟ್ಟಳೆಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಿ, ಎಲ್ಲರ ಮೇಲೆ ತನ್ನ ಪ್ರಭಾವ ಹೊಂದಿದನು. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ತನ್ನ ಗುಂಪಿನೊಂದಿಗೆ ಅಲೆದಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಮಾನವ ನಂತರದಲ್ಲಿ ಯಥೇಚ್ಛವಾದ, ಪ್ರಶಸ್ತವಾದ ಪ್ರದೇಶ, ನೀರು, ಆಹಾರ ದೊರೆತ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಒಂದೆಡೆ ಸ್ಥಿರವಾಗಿ ನೆಲೆಸುವುದಕ್ಕೆ ಎಂದು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದನೋ ಆವಾಗಲೆ ಊರುಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡವು. ಅಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯ ತನ್ನ ಮತ್ತು ಇತರ ಗುಂಪಿನೊಟ್ಟಿಗೆ ಸಹಜೀವನ ಶುರು ಮಾಡಿದನು. ಇದುವೆ ಸಮಾಜದ ಹುಟ್ಟಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿರಬೇಕು ಎನಿಸುತ್ತದೆ.

ಒಂದೆಡೆ ಶಾಶ್ವತವಾಗಿ ನೆಲೆಯೂರಿದ ಮಾನವನಿಗೆ ತನ್ನ ಆಹಾರವನ್ನು ಗಳಿಸುವ ಮಾರ್ಗದ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಹಿಂದಿಗಿಂದಲೂ ಈಗ ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು. ಅಲೆಮಾರಿಯಾಗಿದ್ದಾಗ ಆತ ಸಂಚರಿಸಿದಲೆಲ್ಲಾ ಏನಾದರೊಂದು ತಿನ್ನಲು ಆತನಿಗೆ ದೊರಕುತಿತ್ತು ಅಥವಾ ದೊರಕುವ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ತಿರುಗಾಡುತ್ತಿದ್ದನು. ಈಗ ಒಂದೆಡೆ ನೆಲೆಸಿದ್ದರಿಂದಾಗಿ ತನ್ನ ಆಹಾರವನ್ನು ತಾನೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿ ಬಂದಿತು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಮಾನವನು ಪಶುಸಂಗೋಪನೆ ಮತ್ತು ವ್ಯವಸಾಯದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡನು. ಅಲೆಮಾರಿಯಾಗಿದ್ದಾಗ ಮಾನವನು ಪಶುಗಳ ಮೇಲೆ ಅಷ್ಟಾಗಿ ಅವಲಂಬಿಸಿರಲಿಲ್ಲ. ಒಂದು ಕಡೆ ನೆಲೆನಿಂತ ಮೇಲೆ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಯುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಸಾಕಬೇಕಾಯಿತು. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ತಾನು ನೆಲೆಸಿರುವ ಮನೆಯ ಸುತ್ತ ಮುತ್ತಲಲ್ಲೆ ನೆಲ ಅಗೆದು ತನಗೆ ಬೇಕಾದ ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸು ಇತರೆ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಲು ತೊಡಗಿದನಾದರು ಅದು ಸಾಲದಾದಾಗ ಹೆಚ್ಚಿನ ಭೂಮಿಯನ್ನು ನೇಗಿಲಿನಂತಹ ಉಪಕರಣಗಳಿಂದ ಹದಗೊಳಿಸಿ, ಕಾಡನ್ನು ಸವರಿ ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಿ ವ್ಯವಸಾಯವನ್ನು ಮುಖ್ಯ ಕಸುಬನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕೃಷಿಕನೆನಿಸಿಕೊಂಡನು. ಹೀಗೆ ನಾಗರಿಕತೆಯ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಸಮಾಜ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿತು. ಕೃಷಿಗಾಗಿ ತನ್ನ ಕುಟುಂಬದ ಎಲ್ಲಾ ಸದಸ್ಯರನ್ನು, ನೆರೆಹೊರೆ ಸಮುದಾಯದವರ ನೆರವನ್ನು

ಅವಲಂಭಿಸಿದನು. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಕೂಡಿಯೆ ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡುವುದು ಕೂಡಿಯೆ ಆಗಾಗ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವುದು ಬೆಳೆದ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಹಂಚಿಕೊಂಡು ಬಾಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಂತೆಯೆ ಸಮಾಜ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಸಮಾಜವೆಂದರೆ ಸಹಬಾಳುವೆಯಿಂದ ಕೂಡಿ ಬಾಳುವ ಘಟಕವೆಂತಲೆ ಹೇಳಿರುವರು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ "ಜನ ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ವ್ಯವಸಾಯ ಪಶುಪಾಲನೆ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರು"[೨] ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೃಷಿಕ ಸಮಾಜವು ಅತ್ಯಂತ ಸರಳವಾಗಿದ್ದು, ನಾಗರಿಕತೆಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಅಡಿಪಾಯವಾಯಿತೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಗ್ರಾಮೀಣ ಜನರಿಂದ ಒಡಗೂಡಿದ ಸಮಾಜವೆ ಜನಪದವಾಗಿದ್ದು, ಅವರ ಜೀವನಾಭಿವ್ಯಕ್ತಿಯು ಜಾನಪದವೆನಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಜನಪದರು ಆಧುನಿಕ ಅಥವಾ ಶಿಷ್ಟ ಸಮಾಜದ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ದೂರಾಗಿದ್ದರು. ಆ ಸಮಾಜದ ಬಗೆಗೆ ಕಲ್ಪನೆ ಹೊಂದಿದವರಾಗಿರುತ್ತಾರೆ. ಜನಪದ ಸಮಾಜವು ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಚೀನವಾದುದಾದರೂ ಸಮಕಾಲೀನ ಪ್ರಜ್ಞೆ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಜನಪದವೆಂಬುದು ಒಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಭೂ-ಪ್ರದೇಶ. ಆ ಪ್ರದೇಶವು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿರಬಹುದು ಅಥವಾ ದೊಡ್ಡದಾಗಿರಬಹುದು ಅಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಜನರು ಮತ್ತು ಆ ಜನರ ಜೀವನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ವಿವಿಧ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ನಿರ್ದೇಶಿಸುವ ಶಬ್ದವಾಗಿದೆ ಯೆಂತಲೂ ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

'ಜನಪದ' ಎಂಬ ಶಬ್ದವು ನಮಗೆ ಮೊಟ್ಟಮೊದಲಿಗೆ ೯ನೇ ಶತಮಾನದ ಕವಿ ಶ್ರೀ ವಿಜಯನ ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡದೊಳ್ ಭಾವಿಸಿದ ಜನಪದ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಕಾವೇರಿಯಿಂದ ಗೋದಾವರಿವರೆಗೆ ವಿಶಾಲವಾಗಿ ಹಬ್ಬಿದ ವಿಷಯ (ಪ್ರದೇಶ)ಗಳೆಲ್ಲವೂ ಕನ್ನಡದ ಪ್ರದೇಶಗಳಾಗಿದ್ದವು ಎಂಬುದಾಗಿ ಈ ಗ್ರಂಥವು ಹೇಳಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಕೃತಿಕಾರನ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ದಕ್ಷಿಣದಲ್ಲಿನ ಕಾವೇರಿಯಿಂದ, ಉತ್ತರದ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ನಾಸಿಕ್, ಔರಂಗಬಾದ ಸಮೀಪದ ಗೋದಾವರಿವರೆಗೆ ವಿಸ್ತಾರವಾದ ಪ್ರದೇಶವು ಕನ್ನಡ ಜನಪದವೆಂದಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಮ ಹಾಗೂ ಪಟ್ಟಣ ಪ್ರದೇಶವೆಂದು ವಿಭಾಗಿಸಿ ಹೇಳಿಲ್ಲ. ಅಂದರೆ ೯ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿನ ಗ್ರಾಮ ಪಟ್ಟಣಗಳು ಜನಪದವೆನಿಸಿಕೊಂಡವು ಆದರೆ ಈಗ ಜನಪದ ಎಂಬ ಶಬ್ದವನ್ನು ಒಂದು ವಿಶಿಷ್ಟಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. "ನಗರ, ಪಟ್ಟಣ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಉಳಿದ ಸಮಸ್ತ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶ ಹಾಗೂ ಆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಜನರು ಮತ್ತು ಆ ಜನರ ಬದುಕಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಸಮಸ್ತ ವಿಷಯಗಳು ಎಂಬ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಆ ಪದವನ್ನೀಗ ನಾವು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ"[೩]

ಈ ಅಂಶಗಳಿಂದ ಸಹಜವಾಗಿಯೆ ನಗರ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಮಗಳ ಜನರ ಜೀವನ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಅಪಾರ ಭಿನ್ನತೆ ಈ ಎರಡು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳು ತಮ್ಮದೆ ಆದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಭಿನ್ನವಾಗಿ ರೂಪುಗೊಂಡಿವೆಯೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಗರ ಅಥವಾ ಶಿಷ್ಟ ಸಮಾಜ, ಸಾಹಿತ್ಯ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಶ್ರೇಷ್ಠವಾದುದ್ದು, ಗ್ರಾಮ ಅಥವಾ ಜನಪದ ಸಮಾಜ, ಸಾಹಿತ್ಯ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಶ್ರೇಷ್ಠವಾದುದಲ್ಲ. ಅದು ಕನಿಷ್ಠವಾದುದು, ಪಂಡಿತರದಲ್ಲದ ಪಾಮರರದ್ದು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಬೇರೂರಿತು. ೧೫ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿದ್ದ 'ಮಧುರ' ನೆಂಬ ಕವಿಯು

ತನ್ನ ಕಾವ್ಯಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಜನಪದರು ಮತ್ತು ಅವರ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಯನ್ನು ವಿಡಂಬನೆಗೊಳಿಸಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. "ಶಾಸ್ತ್ರಬಲದಿಂದಲೂ ಸಂಸ್ಕೃತ ಪ್ರತಿಭೆಯಿಂದಲೂ ರಚಿತವಾದ ಪ್ರೌಢಸಾಹಿತ್ಯವೆ ಸಾಹಿತ್ಯವೆಂದು, ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ, ಬೀದಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರು ಹಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಹಾಡುಗಳು ಸಾಹಿತ್ಯವಲ್ಲ"[೪] ಎಂಬ ಪಂಡಿತರ ಭಾವನೆ ವ್ಯಕ್ತಿಪಡಿಸಿದ್ದಿದೆ. ಆದರೆ ಈ ಕಲ್ಪನೆ ಹೋಗಲಾಡಿಸಲು ೨೦ನೇ ಶತಮಾನದವರೆಗೂ ಕಾಯಬೇಕಾಯಿತು. ಪಾಶ್ಚಿಮಾತ್ಯ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಜನಪದದ ಬಗೆಗೆ ಆಸಕ್ತಿ ತಳೆದು ಅದರ ಅನೇಕ ಆಯಾಮಗಳ ಸಂಗ್ರಹ, ಸಂಪಾದನೆ, ಪ್ರಕಟಣೆ ಕಾರ್ಯ ನಡೆಸಿದರು. ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ವಿದ್ವಾಂಸರ ಪ್ರೇರಣೆ, ಪ್ರಭಾವಗಳ ಫಲವಾಗಿ ನಮ್ಮಲ್ಲೂ ಜಾನಪದ ಕ್ಷೇತ್ರದ ವ್ಯಾಪಕ ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆದು ಅನೇಕರ ಗಮನ ಸೆಳೆಯಿತಲ್ಲದೆ, ಅವರ ನಿಬ್ಬೆರಗಿಗೂ ಕಾರಣವಾಯಿತು.

"ಜನಪದ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಒಂದು ಕ್ಷೇತ್ರ ವಿಜ್ಞಾನ"[೫] ಎಂಬ ಮಾತನ್ನು ಜಿ.ಶಂ ಪರಮಶಿವಯ್ಯನವರು ಒಂದುಕಡೆ ವ್ಯಕ್ತಿಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಂಶೋಧಕನು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದ ಮೂಲಕ ತಾನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ತಂದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ವರ್ಗೀಕರಿಸಿ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ಮಾಡಿ ಅವುಗಳ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತಾನೆ. ಈ ಮೂರು ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪದ ಅಧ್ಯಯನ ಈಗ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಪಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಜನಪದ ಅಧ್ಯಯನವು ಏಕಮುಖಿ ನೆಲೆಯಿಂದ ಬಹುಮುಖಿ ನೆಲೆಯ ಕಡೆಗೆ ಚಾಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ. ಅವಜ್ಞೆಗೆ ಗುರಿಯಾಗಿದ್ದ ಅದೆಷ್ಟೋ ವಸ್ತುವಿಷಯ, ಕ್ಷೇತ್ರಗಳನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿ, ಶೋಧಿಸಿ ಅವುಗಳ ತೊಡಕುಗಳನ್ನು ಬಿಡಿಸುವ ಕೆಲಸಗಳು ಈಗ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಿವೆ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಂಥ ವಸ್ತು ಕುರಿತಾದ ಅಧ್ಯಯನವೇ ಇದಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಕೃತಿ ಸಹಜವಾದ ಹಸಿವನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಹಿತಕರವಾದ, ರುಚಿಕರವಾದ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಮನುಷ್ಯನು ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಆಹಾರವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತನ್ನಿಷ್ಟಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ, ವ್ಯವಸ್ಥಿತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸಂಯೋಜಿಸಿದ. ತನ್ನ ಉಪಭೋಗಕ್ಕಾಗಿ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಆಹಾರವನ್ನು ಮಾಡಿ ರಸಪಾಕವನ್ನು ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸುವ ಕಲೆಯನ್ನು ಕರಗತಗೊಳಿಸಿಕೊಂಡನು. ಮೊದಲಲ್ಲಿ ಹಸಿವಿನ ಬಾಧೆ ತೀರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕಷ್ಟೆ ಒಳಪಟ್ಟಿದ್ದ ಆಹಾರವು ಅದನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ, ಸಿದ್ದಪಡಿಸುವ ಪದ್ದತಿಯು ಕಾಲ ಕ್ರಮೇಣ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಪ್ರಧಾನ ಅಂಗವಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿತು ಎನ್ನಬೇಕು.

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ದೇಶ, ಪ್ರದೇಶವು ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ತನ್ನದೆ ಆದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಭೌಗೋಳಿಕ ಪರಿಸರ, ಹವಾಗುಣ, ಮಳೆಪ್ರಮಾಣ, ನೆಲದಮಣ್ಣಿನ ಗುಣಧರ್ಮ, ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳೆಗಳು ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯತೆಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಭಾರತದಂಥ ಬಹು ಭೌಗೋಳಿಕತೆಯ ವಾತಾವರಣ, ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುವ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು, ಜನವರ್ಗದ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ಥಿತಿಗಳು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಆಗಿರುವವು. ಅವೆಲ್ಲವನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವುದು ಕಷ್ಟಕರ. ಹಾಗಾಗಿ ಆಹಾರ ಜೈವಿಕತೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಆಯಾ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಗುಣ ವಿಶಿಷ್ಟತೆ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ವ, ಬದಲಾವಣೆಯ ಕ್ರಿಯೆ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು

ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ ಈ ಎಲ್ಲ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಸಂಶೋಧನೆ ವಿಷಯವಸ್ತು 'ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ' ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವ ಉದ್ದೇಶ ಇದಾಗಿದೆ.

೧.೩. ಅಧ್ಯಯನದ ವ್ಯಾಪ್ತಿ

ಮನುಷ್ಯನ ಹುಟ್ಟಿನೊಂದಿಗೆ ಹಸಿವು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿತು. ತದನಂತರ ಮೈ ಮುಚ್ಚಲು ಬಟ್ಟೆ, ನೆಲೆಗಾಗಿ ವಸತಿಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡವು. ಮನುಷ್ಯನ ಜೀವ ಪೋಷಣೆಯ ಮೊದಲನೆ ಪ್ರಯತ್ನವೆ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂಪಾದಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಾಗಿತ್ತು. ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಆಹಾರವು ಮನುಷ್ಯನ ಉದರ ಪೋಷಣೆಯ ಉದ್ದೇಶವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೆ ಕಾಲಕ್ರಮೇಣ ಅದು ಸಂಪ್ರದಾಯವಾಗಿ, ಪರಂಪರೆಯಾಗಿ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಾಗಿ ಹೀಗೆ ಅನೇಕ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ಮಜಲುಗಳನ್ನು ದಾಟಿ ಬಂದಿದೆ. ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಮನುಷ್ಯ ಏನೆಲ್ಲ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡುತ್ತ ಬಂದನು, ಆದ್ದರಿಂದಲೇ ನಮ್ಮ ಹಿರಿಯರು 'ಉದರನಿಮಿತ್ತಂ ಬಹುಕೃತ ವೇಷಂ' ಎಂಬ ಮಾತು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ.

ಮನುಷ್ಯನ ನಾಗರಿಕತೆಯು ಬೆಳೆದು ಬಂದ ಬಗೆಗೆ ಇತಿಹಾಸವಿರುವಂತೆ ಅವನ ಜೊತೆಗೆ ಬಂದ ಆಹಾರ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಇತಿಹಾಸವೂ ಕೂಡ ತುಂಬಾ ರೋಚಕವು ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ. "ಮಾನವನ ಸಂತತಿ ಬೆಳೆದಂತೆ, ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಂತೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರದೇಶವಾಸಿಯಾದ ಆಯಾ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಆಹಾರವನ್ನು ಬಯಸಿದ, ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡ ರುಚಿ ಸಂವೇದನೆ ಈ ವೈವಿಧ್ಯತೆಗೆ ಕಾರಣವಾಯ್ತು. ಹಾಗಾಗಿ ಆಹಾರ ಪಾನೀಯಗಳು ಮಾನವನಿಂದ ಮಾನವನಿಗೆ, ಜನಾಂಗದಿಂದ ಜನಾಂಗಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಂತ್ಯದಿಂದ ಪ್ರಾಂತ್ಯಕ್ಕೆ ಭಿನ್ನವಾಗುತ್ತ ಸಾಗಿತು"[೬] ಈ ಕಾರಣವಾಗಿಯೆ ಜಗತ್ತಿನಾದ್ಯಂತ ಎಲ್ಲರ ಆಹಾರವು ಒಂದೇ ತೆರನಾಗಿಲ್ಲ, ಕಾಲ ಪ್ರದೇಶ, ಧರ್ಮ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ವೈವಿದ್ಯತೆಗಳಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಉದಾ: ಕರ್ನಾಟಕವನ್ನೆ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ನೋಡಿದರೆ ದಕ್ಷಿಣ ಕನಾಟಕ, ಕರಾವಳಿ ಕರ್ನಾಟಕ, ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ ಹಾಗೂ ಹೈದ್ರಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕ ಎಂಬ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಭಿನ್ನತೆಗಳು ಗುರುತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಈ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ವ್ಯತ್ಯಾಸವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಜನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯದ ವಿವಿಧ ಪ್ರಕಾರಗಳ ಬಗೆಗೆ ನಡೆದಿರುವಷ್ಟು ಚರ್ಚೆ, ಅಧ್ಯಯನಗಳು ಮನುಷ್ಯನ ಮೂಲಭೂತ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಾದ ಆಹಾರದ ಬಗೆಗೆ ಸಮಗ್ರ ಚರ್ಚೆ. ಅಧ್ಯಯನಗಳು ನಡೆದಿಲ್ಲವೆಂದೇ ಹೇಳಬೇಕು. ಆ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಡಾ॥ ವೈ.ಸಿ. ಭಾನುಮತಿ ಅವರ 'ಜನಪದ ಅಡುಗೆ' ಡಾ॥ ಪದ್ಮಾಶೇಖರ ಅವರ "ಕರ್ನಾಟಕದ ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ಸಂಪ್ರದಾಯ" ಜಿ. ಮಂಜುಳಾ ಅವರ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯ ಡಾ॥ ಎಸ್.ಆರ್. ನಾಯಕ ಅವರ 'ಕರಾವಳಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ' ಶ್ರೀಮತಿ ಸುಶೀಲಾ ಹೊನ್ನೇಗೌಡರ 'ಮಂಡ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪಪದ ಅಡುಗೆ' ಕುರಿತಾಗಿ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿದರೆ ಸಾಂದರ್ಭಿಕ ಲೇಖನಗಳು ಮಾತ್ರ ಪ್ರಕಟವಾಗಿವೆ. ಅದರಂತೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಡಾ॥ಶಿವಗಂಗಾ ರುಮ್ಮಾರವರ 'ಫೋಕ್ ಫುಡ್ ಸಿಸ್ಟಮ್ ಆ್ಯಂಡ್

ಹೆಲ್ತ್ ಇನ್ ಬೀದರ ಡಿಸ್ಟ್ರಿಕ್ಟ್' ಪ್ರೊಜೆಕ್ಟ್ ಪ್ರಬಂಧ ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಕಿರು ಲೇಖನಗಳಾಗಲಿ, ಗ್ರಂಥಗಳಾಗಲಿ, ಸಂಶೋಧನಾಧ್ಯಯನವು ಈವರೆಗೆ ನಡೆದಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜಾನಪದ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಈ ಕೊರತೆ ಎದ್ದು ಕಾಣುತ್ತದೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜಾನಪದ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ವಿಪುಲ ಅವಕಾಶಗಳಿವೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಬಗೆಗೆ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯಕಾರಣವೆಂದರೆ ಇಲ್ಲಿನ ಭೌಗೋಳಿಕ ವಾತಾವರಣ, ನೆಲ, ಜಲ, ಮಣ್ಣು ಜನಜೀವನ ಶೈಲಿ, ವಿಧಾನಗಳು ಉಳಿದೆಡೆಗಳಿಗಿಂತ ತುಂಬಾ ವಿಭಿನ್ನವಾಗಿರುವುದೆ ಇದಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯಕಾರಣವೆನಿಸಿದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಈ ಪ್ರದೇಶದ ವಿವಿಧ ಧರ್ಮ, ಪಂಥ, ಪಂಗಡ, ಆರ್ಥಿಕ, ಸಾಮಾಜಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆ, ಭಿನ್ನರೂಢಿ, ನಂಬಿಕೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು ಒತ್ತಾಸೆಗಳು ಆಯಾಗುಂಪಿನ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ನಿಷ್ಕರ್ಷಿಸುತ್ತವೆ. ನಿಯಂತ್ರಸುತ್ತವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಗುಂಪು ತನ್ನದೇ ಆದ ಅಭಿರುಚಿ, ಪರಂಪರೆ, ಜೀವನಾನುಭವಗಳ ಹಿನ್ನಲೆಯಲ್ಲಿ ತನ್ನದೆ ಆದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ತಾತ್ವಿಕತೆಯನ್ನು ಅನನ್ಯತೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡಿದೆ. ಅದು ಒಂದು ಗುಂಪಿನ ಅಥವಾ ಸಮುದಾಯದ ಸ್ವೀಕರಣ ಮತ್ತು ನಿರಾಕರಣೆಯ ತತ್ವಕ್ಕೆ ಅದು ಬದ್ಧವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ "ನಮ್ಮ ಅಡುಗೆ ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಪದ್ದತಿಯಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯ ತಲೆದೋರುವುದು ಸಹಜವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ವಿಭಿನ್ನ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಗುಂಪುಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಪರ್ಕವುಂಟಾಗಿ ಪರಸ್ಪರ ಆಹಾರ ಪದ್ದತಿಯ ಅಳವಡಿಕೆಯ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ನಡೆದು, ಆಯಾ ಗುಂಪುಗಳ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯ ಮೂಲ ಸ್ವರೂಪದಲ್ಲಿ, ಆಹಾರ ಸ್ವೀಕರಣೆಯ ರೀತಿನೀತಿಗಳಲ್ಲಿ ಆಗಾಗ ಬದಲಾವಣೆಗಳು ಆಗುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಸರ್ವಕಾಲದಲ್ಲಿಯೂ ಹೀಗೆಯೇ ಇತ್ತು ಎಂದು ನಿಖರವಾಗಿ ಹೇಳಲಾಗದು"[2] ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಕುರಿತಾಗಿಯೂ ಇದೆ ಅಭಿಪ್ರಾಯವು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯು ರೂಪುಗೊಳ್ಳುವಲ್ಲಿ, ವೈವಿಧ್ಯ ಪಡೆಯುವಲ್ಲಿ, ಸ್ವೀಕರಣೆ ಮತ್ತು ನಿರಾಕರಣೆಯಲ್ಲಿ, ಪ್ರಭಾವೀಕರಣಕ್ಕೊಳಗಾಗುವಲ್ಲಿ, ಪ್ರಾದೇಶಿಕತೆ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವಹಿಸುತ್ತದೆ. ವಿಶಾಲವಾದ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೆ ತೆರನಾದ ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿಲ್ಲ ಅಂತೆಯೇ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಒಂದೇ ತರಹ ಕಾಣಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಜಿಲ್ಲೆಯ ಭಾಲ್ಕಿ, ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ತಾಲೂಕಿನ ಪ್ರದೇಶದ ಜನಪದ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಪ್ರಭಾವವಾಗಿದ್ದರೆ, ಹುಮನಾಬಾದ ಮತ್ತು ಬೀದರ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಮೇಲೆ ತೆಲಂಗಾಣ ಶೈಲಿಯ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯ ಪ್ರಭಾವವಿದೆ. ಇನ್ನು ವಿಚಿತ್ರವೆಂದರೆ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಔರಾದ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಮೇಲೆ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಮತ್ತು ತೆಲಂಗಾಣದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯ ಪ್ರಭಾವವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಹೀಗೆ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ತೆಲಂಗಾಣ ರಾಜ್ಯಗಳ ಗಡಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡಿರುವುದರಿಂದ ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಜನರ ಜೀವನ ವಿಧಾನದಂತೆ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲೂ ಅನೇಕ ವೈಶಿಷ್ಟಗಳು ಕಂಡುಬರುವವು. ಹೀಗಾಗಿ ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯನ್ನು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

೧.೪ ಅಧ್ಯಯನದ ವೈಧಾನಿಕತೆ

ಈ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿರುವಂತೆ ಜಾನಪದವು ಕ್ಷೇತ್ರ ವಿಜ್ಞಾನವಾಗಿದೆ. ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದ ಹಿನ್ನಲೆಯಲ್ಲದೆ ಜಾನಪದದ ಅಧ್ಯಯನವು ಪೂರ್ಣವಾಗಲಾರದು ಈ ಕಾರ್ಯವು ಜನಪದದಲ್ಲಿ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಿರುವುದು ಜನಪದದ ಬಗೆಗಿನ ಜನಪ್ರಿಯತೆ, ಮತ್ತು ಅಧ್ಯಯನದ ಆಸಕ್ತಿಯನ್ನು ಎತ್ತಿತೋರಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಎಲ್ಲ ಮಾತುಗಳ ಹಿನ್ನಲೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಹಲವು ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಅವು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿರುವವು.

೧. ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ವಿಧಾನ.

೨. ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ವಿಧಾನ

೩. ಗುಂಪು ಚರ್ಚೆ ಮತ್ತು ಸಂದರ್ಶನ ವಿಧಾನ.

೪. ವ್ಯಕ್ತಿ ನೆಲೆ ಅಧ್ಯಯನ

೫. ಸಾಹಿತ್ಯಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಆಕರಗಳ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಧಾನ.

೬. ಅವಲೋಕನ ವಿಧಾನ.

೭. ನಮೂನೆ ವಿಧಾನ.

ಜಾನಪದವು ನಮ್ಮ ಬದುಕಿನ ಸರ್ವಸ್ವವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಅದರ ಎಲ್ಲಾ ಮಗ್ಗಲುಗಳನ್ನು ನಿಷ್ಪಕ್ಷಪಾತವಾಗಿ, ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದಾಗಲೆ ಅದರ ಮಹತ್ವವನ್ನು ತಿಳಿಯಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದು. ಬೀದರ ಜಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಅದರ ಮಹತ್ವವನ್ನು ತಿಳಿಯುವದಕ್ಕೆ ಈ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಧಾನವು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿಯಾಗಿದೆ ಎಂಬುದು ನನ್ನ ಗ್ರಹಿಕೆಯಾಗಿದೆ.

೧. ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ವಿಧಾನ

ಜಾನಪದ ಅಧ್ಯಯನವು ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಾರ್ಯಾಧಾರಿತ ಅಧ್ಯಯನವಾಗಿದ್ದರಿಂದ ಅದರಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಬಗೆಗೆ ಸಂಪೂರ್ಣ ಮಾಹಿತಿಗೆ ಜನಪದ ವಕ್ತೃಗಳೇ ಜೀವಾಳ ಆಗಿದ್ದರಿಂದ ಪ್ರಸ್ತುತ ಪ್ರಬಂಧದ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಎಲ್ಲಾ ಐದು ತಾಲ್ಲೂಕಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯವನ್ನು ಕೈಕೊಂಡು. ಅದರಿಂದ ಉಪಯುಕ್ತ ವಿವರಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಪಕ್ಷಪಾತ ರಹಿತವಾದ ಮತು ಮೌಲ್ಯಾಂಕನದಲ್ಲಿನ ಉಚಿತತೆಯನ್ನು ಖಾತ್ರಿಪಡಿಸುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ತವಾದ ಮಾದರಿ ತಂತ್ರಗಳ ಅಳವಡಿಕೆ ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಇಲ್ಲಿ ಕ್ಷೇತ್ರದ ಆಯ್ಕೆ ಗ್ರಾಮ, ಹೋಬಳಿ, ಪಟ್ಟಣಗಳ ಸುಮಾರು ೧೦೦ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ವಿವಿಧ ಧರ್ಮ ಪಂಗಡ ಸಮುದಾಯದ ಜನರನ್ನು ಸಂದರ್ಶನಕ್ಕೆ ಆಯ್ದುಕೊಂಡಿರುವೆನು. ಇವರಲ್ಲಿ ಹೆಂಗಸರು.

ಗಂಡಸರು, ಉದ್ಯೋಗಸ್ಥರು, ಗೃಹಿಣಿಯರು ಇತರರು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಸಂದರ್ಶನಕ್ಕೆಂದು ನಿಶ್ಚಿತ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿಯನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಅವರಿಂದ ಉತ್ತರ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ್ದೇನೆ.

೧. ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ಮಾದರಿ ವಿಧಾನ

ಪ್ರಬಂಧ ವಸ್ತು ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿಯನ್ನು ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸುವ ಮೂಲಕ ಪ್ರದೇಶದ ಜನಪದರ ಸಮಾಜೋ ಆರ್ಥಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿನ ಕುಟುಂಬದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು, ಸಮುದಾಯದ ಮುಖಂಡರು, ಗೃಹಿಣಿಯರು ಮುಂತಾದವರಿಗೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪ್ರಶ್ನೆ ಮಾದರಿಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ, ಸಾಮಾನ್ಯ ವಿವರಗಳನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

೨. ಗುಂಪು ಚರ್ಚೆ ಮತ್ತು ಸಂದರ್ಶನ ವಿಧಾನ

ನನ್ನ ಅಧ್ಯಯನ ಕ್ಷೇತ್ರವಾದ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಎಲ್ಲ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಹೋಬಳಿ ಗ್ರಾಮಗಳಿಗೆ ಭೇಟಿಕೊಟ್ಟು, ವ್ಯಕ್ತಿಗತವಾಗಿ ಮತ್ತು ಗುಂಪು ಸಂದರ್ಶನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ವಿವಿಧ ಧರ್ಮ ಜಾತಿ, ಪಂಗಡ ವಿವಿಧ ವಯೋಮಾನದ ಜನರು ಅವರು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ಹಾಗೂ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸಂದರ್ಭದಆಹಾರ ಸಿದ್ಧತೆ, ಅದರ ಬಳಕೆ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ವಾಸ್ತು, ಪಾತ್ರೆ ಪಗಡೆ ಆಹಾರದ ಬಗೆಗಿರುವ ಜನಪದರ ನಂಬಿಕೆ, ಧಾರ್ಮಿಕ ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ ವಿಧಿನಿಷಧ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಕುರಿತಾಗಿ ವಿವರಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ.

೩. ವ್ಯಕ್ತಿ ಅಧ್ಯಯನ

ಸಮುದಾಯ, ಗುಂಪು ಚರ್ಚೆಗಳನ್ನು ನಡೆಸಿದ್ದಾಗಲೂ ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ವ್ಯಕ್ತಿ ಅಧ್ಯಯನವು ಅನಿವಾರ್ಯ ಮತ್ತು ಅವಶ್ಯಕತೆಯೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ವಸ್ತು, ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಿವಿಧ ಧರ್ಮ, ಪಂಗಡ, ಜಾತಿ, ವಕ್ತೃಗಳನ್ನು ಆಯ್ದು ಜನಪದರ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಿಂದ ಹಿಡಿದು ಅದರ ಬಳಕೆ, ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಮಹತ್ವ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ, ಋತುಮಾನಕ್ಕನುಸಾರವಾಗಿ ತಯಾರಿಸುವ ಆಹಾರ ಮೊದಲಾದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ಮೌಖಿಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸಂದರ್ಶಿಸಿ, ವಿಷಯ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

೪. ಲಭ್ಯ ಸಾಹಿತ್ಯಿಕ ಆಕರಗಳ ಅಧ್ಯಯನ

ಸಾಹಿತ್ಯ ಜೀವನದ ಪ್ರತಿಬಿಂಬವು ಹೌದು, ಗತಿ ಬಿಂಬವು ಹೌದು ಅದು ಅನುಭವದ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿ ಮನುಷ್ಯನು ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ತನಗೆ ಒದಗಿ ಬಂದ ಸಂಗತಿ, ಘಟನೆ, ವಿದ್ಯಮಾನಗಳನ್ನು ನೋಡಿಯೋ, ಅನುಭವಿಸಿಯೋ ಅದಕ್ಕೊಂದು ಧ್ವನಿ ಅಥವಾ ಅಕ್ಷರ ರೂಪವನ್ನು ನೀಡಿ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಸುತ್ತಾನೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಸಾಹಿತ್ಯ ಹುಟ್ಟಲು, ಬೆಳೆಯಲು ಸಮಾಜದ ಆಗು ಹೋಗುಗಳು, ನೋವು ನಲಿವು, ಅನುಭವಗಳು ಕಾರಣ ಸಮಾಜ ಇದ್ದಂತೆ ಸಾಹಿತ್ಯ,

ಸಾಹಿತ್ಯವಿದ್ದಂತೆ ಸಮಾಜ ಇವು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಪೂರಕ, ಪ್ರೇರಕವಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿವೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಒಂದನ್ನು ತಿಳಿಯದೆ ಮತ್ತೊಂದರ ಅರ್ಥವಾಗದು.

ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಜೀವನದ ಅನುಭವಕ್ಕೆ ಬಂದ ಎಲ್ಲ ಸಂಗತಿಗಳಿಗೂ ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಹಿತ್ಯಕ ಸ್ಪರ್ಶ ನೀಡಿಯೇ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರಬಂಧಕ್ಕೆ ಪೂರಕ ಆಕರಗಳಾಗಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕವಿಗಳ ಕಾವ್ಯ ಪುರಾಣಗಳು, ಶರಣರ ವಚನಗಳು, ದಾಸರ ಕೀರ್ತನೆಗಳು, ಜನಪದ ಹಾಡು, ಕಥೆ, ಲಾವಣಿ, ಗಾದೆ, ಒಗಟು, ಒಡಪು. ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು, ಮುಂತಾದವುಗಳು ಆಹಾರ ಕುರಿತಾಗಿ ಹೇಳಿರುವ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತೇನೆ.

೫. ಅವಲೋಕನ ಕ್ರಮ ವಿಧಾನ

'ಸಂಶೋಧನೆಯಲ್ಲಿ ವಸ್ತು ನಿಷ್ಠತೆ ಇರಬೇಕೆಂಬ ಸರ್ವ ಸಾಮಾನ್ಯವಾದ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ' ಸಂಶೋಧನೆ ವಸ್ತು ಸ್ಥಿತಿಯ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯಾಗದೇ ಕೇವಲ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡುವುದಷ್ಟಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿದ್ದರೆ ಅದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಯೋಜನವಾಗಲಾರದು. ಸಂಶೋಧಕನು ತನ್ನ ಅಧ್ಯಯನದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಾರ್ಯ, ಇತರ ಆಕರಗಳಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು, ಸತ್ಯಾಸತ್ಯತೆಯನ್ನು ಚಿಕಿತ್ಸಕ ದೃಷ್ಟಿಕೋನದಿಂದ ಅವಲೋಕನ ನಡೆಸಬೇಕಾದುದು ಆತನ ಮುಖ್ಯ ಕರ್ತವ್ಯ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವ ಅಧ್ಯಯನಗಳು ದಾಖಲಿತ ಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸುವ ಕ್ರೋಢಿಕರಿಸುವ ಆ ಮೂಲಕ ತಾವು ತಲುಪುವ ಸತ್ಯಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಧಾನವು ವಿಮರ್ಶೆಯ ವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಹತ್ತಿರವೆನಿಸುತ್ತದೆ.

೬. ಅಧ್ಯಯನದ ಸ್ವರೂಪ

ಅಧ್ಯಾಯ : ೧ ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶ, ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಮತ್ತು ಸ್ವರೂಪ

ಈ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ಪೀಠಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶ, ವ್ಯಾಪ್ತಿ, ಮಹತ್ವ, ಅಧ್ಯಯನ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ ಹಾಗೂ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ಅದರ ಸುತ್ತಲು ಆವರಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಸಾಹಿತ್ಯಕ ಮತ್ತು ಸಾಹಿತ್ಯೇತರ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ವಿವರಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದ ಹಿನ್ನಲೆಯಲ್ಲಿ ರೂಪಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ : ೨ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಭೌಗೋಳಿಕ ಪರಿಸರ, ಇತಿಹಾಸ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತು ಜನವರ್ಗ

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆ ಅನೇಕ ದೃಷ್ಟಿಗಳಿಂದ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಪ್ರದೇಶವಾಗಿದೆ. ಕನಾಟಕದ ಉತ್ತರ ತುದಿಯಲ್ಲಿ ನಾಡದೇವಿಯ ಶಿರೋಮಣಿಯಂತಿದೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಿರಿದಾಗಿದ್ದರು ತನ್ನದೆ ಆದ ಭೌಗೋಳಿಕ, ಚಾರಿತ್ರಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ರಾಜಕೀಯ, ಸಾಹಿತ್ಯಕ ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವದು ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದ್ದೇನೆ. ಇವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ವಿಕಾಸ ಹೊಂದಿದ ಜನಪದ ವರ್ಗ,

ಅವುಗಳ ಜೀವನ ವಿಧಾನ ಪಶುಸಂಗೋಪನೆ. ಕೃಷಿ ಆಹಾರೋತ್ಪಾದನೆ ಬಳಕೆ ಸಾಮಾಜೋ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಡಲಾಗಿದೆ

ಅಧ್ಯಾಯ: ೩ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ವಿಧಿ-ವಿಧಾನ

ಆಹಾರ ಇಲ್ಲದೆ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಯಾವ ಜೀವಕೋಶವು ಬದುಕಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ ಹುಟ್ಟಿದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಜೀವಿಗೆ ಜೀವ ಪೋಷಣೆಗೆ ಆಹಾರದ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಿದೆ. ಆದಿಮ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯ ಹೋರಾಟ ನಡೆಸಿದ್ದೇ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ, ಆದರೆ ನಾಗರಿಕತೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ವಿಕಾಸವಾದಂತೆ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಅವಿಷ್ಕಾರಗಳಾದವು. ಹಸಿ ಆಹಾರದಿಂದ ಸುಟ್ಟು ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಹಿಡಿದು ಅದರ ಶುಚಿ, ರುಚಿ, ಆರೋಗ್ಯ ಮುಂತಾದ ಕಡೆಗೆ ಮಾನವನು ಗಮನ ಹರಿಸಿದನು. ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಅಥವಾ ತಯಾರಿಸುವುದಕ್ಕೆಂದೆ ತಾನಿರುವ ವಾಸ್ತುವಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡನು. ಇದನ್ನು ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಅಥವಾ ಪಾಕ ಶಾಲೆ ಎಂದು ಕರೆದ. ಅಡುಗೆ ಕೊಠಡಿಯಿಲ್ಲದ ಮನೆಯನ್ನು ಕಾಣದೆ ಇರಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಅಷ್ಟೊಂದು ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ಇದಕ್ಕೆ ದೊರಕಿತು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಹೆಸರುಗಳು ಇರುವುವು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆ ಅಥವಾ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯೂ ಒಂದು.

ಅಡುಗೆ ಎಂಬ ಶಬ್ದವು 'ಅಡು' ಎಂಬ ಧಾತುವಿನಿಂದ ನಿಷ್ಪತ್ತಿಯಾಗಿದೆ. ಈ ಅಡು ಶಬ್ದಕ್ಕೆ ನಿಘಂಟುವಿನ ಅರ್ಥ ಬೇಯಿಸು ಎಂದಿದೆ. ಅಡುಗೆಯ ಆವಿಷ್ಕಾರದೊಡನೆ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಕಲ್ಪನೆ ಮೂಡಿ ಬಂದಿರಬೇಕು. ಹಾಗಾಗಿ ಆಹಾರ ಅಡುಗೆ ಈ ಪದಗಳ ನಿಷ್ಪತ್ತಿ ಸಂಬಂಧ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಿ-ವಿಧಾನ, ಅಡುಗೆ ವಾಸ್ತು, ಬಳಕೆಯ ವಸ್ತು ಅವುಗಳ ಮಹತ್ವ ಅಡುಗೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ತಯಾರಿಕೆಯ ರೀತಿ ನೀತಿ ಇವುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ ೪. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳು

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ದೇಶ, ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿನ ಜನಪದ ವರ್ಗಗಳು ತಮ್ಮದೆ ಆದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಭೌಗೋಳಿಕ ಪರಿಸರ, ಹವಾಮಾನ. ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳೆಗಳು ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯತೆಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿಯೂ ತಾನು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರವು ಆತನ ಭೌಗೋಳಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ವಿವಿಧ ಜನ ವರ್ಗಗಳ ಹಿನ್ನಲೆಯಲ್ಲಿ ವರ್ಗೀಕರಿಸಿ ನೋಡುವುದು ಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಜನಪದ ಆಹಾರ ಪದ್ದತಿಯನ್ನು ಜನವರ್ಗದಂತೆ ಋತುಮಾನ ಆಚರಣೆ ಮುಂತಾದ ನಿಟ್ಟಿನಿಂದಲೂ ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ನೋಡಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ: ೫ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆ ಆಚರಣೆ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಮತ್ತು ವಿಧಿ-ನಿಷೇಧಗಳು

ಜಾನಪದರ ಜೀವನಕ್ಕೂ ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಮತ್ತು ವಿಧಿ-ನಿಷೇದಗಳಿಗೂ ಅವಿನಾಭಾವ ಸಂಬಂಧವಿದೆ. ನಂಬಿಕೆಯಿಲ್ಲದ ವ್ಯಕ್ತಿಯಾಗಲಿ, ಸಮಾಜವಾಗಲಿ, ಪ್ರದೇಶ ಅಥವಾ ದೇಶವಾಗಲಿ ಇಲ್ಲವೇ ಇಲ್ಲವೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ನಂಬಿಕೆಯೇ ಮನುಷ್ಯನ ಜೀವನಾಧಾರ ಹಾಗಾಗಿ ನಂಬಿಕೆಯೆ ಎಲ್ಲವುಗಳಿಗೆ ಮೂಲಾಧಾರವಾಗಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆಂದೆ ಪುರಾತನರು, ಶರಣರು, ಅನುಭಾವಿಗಳು 'ನಂಬಿಕರೆದರೆ ಓ ಎನ್ನನೇ ಶಿವನು' ಎಂದಿರುವರು. ನಂಬಿಕೆಯನ್ನುವುದು ವಿಶ್ವಾಸ ವ್ಯಕ್ತಿ ಅದರಲ್ಲೂ ಜನಪದರು ಹೆಚ್ಚು ನಂಬಿಕೆಗೆ ಬದ್ಧರಾಗಿರುತ್ತಾರೆ. ತಾವು ನೆಲೆಸಿರುವ ಪ್ರಕೃತಿ, ನೆಲ, ಜಲ, ಆಕಾಶ, ಬೆಂಕಿ, ಗಾಳಿ, ದೈವ, ಸಮಾಜ, ತೊಡುವ, ತೊಡುಗೆ, ಉಡುವ ಬಟ್ಟೆ, ಉಣ್ಣುವ ಆಹಾರ ಮೊದಲಾದವುಗಳ ಕುರಿತು ಅನೇಕ ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ನಂಬಿಕೆಯನ್ನನುಸರಿಸಿಯೇ ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ವಿಧಿ-ನಿಷೇಧಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಇವು ಜನಪದರ ಜೀವನವನ್ನು ರೂಪಿಸುವಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಕಟ್ಟುವಲ್ಲಿ ಮಹತ್ವದ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸುತ್ತವೆ. ಅದರಂತೆ ಕಾಲ ಬದಲಾದಂತೆ ಇವುಗಳು ಕೂಡಾ ಬದಲಾಗುತ್ತಿರುತ್ತವೆ.

ಈ ಹಿನ್ನಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದರ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ ಮತ್ತು ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳನ್ನು ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಅವಲೋಕನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ-೬: ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಆಧುನಿಕತೆ ಮತ್ತು ಜಾಗತೀಕರಣದ ಪ್ರಭಾವ.

ಹದಿನೆಂಟನೆಯ ಶತಮಾನದ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯಶಾಹಿ, ವಸಾಹತುಶಾಹಿ, ಮಹತ್ವಾಕಾಂಕ್ಷೆಯ ಫಲವಾಗಿ ಆಧುನಿಕತೆ ಎಂಬ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಬಂದಿತು. ಈ ಆಧುನಿಕತೆಯು ಯಂತ್ರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಹುಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಅದು ನಮ್ಮ ಜನಪದರ ಜೀವನದ ಮೇಲೆ ಬೀರಿದ ಪ್ರಭಾವ ಅಷ್ಟಿಷ್ಟಲ್ಲ, ವಸಾಹುತು ಶಾಹಿಯ ಹೊಸ ರೂಪವೇ ಇಂದಿನ 'ಜಾಗತೀಕರಣವಾಗಿದೆ. ಇದಿಂದು ಸೃಷ್ಟಿಸಿರುವ ಆರ್ಥಿಕ ಉದಾರೀಕರಣ, ಖಾಸಗೀಕರಣ, ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳ ವ್ಯೂಹ ಮತ್ತು ಭ್ರಮೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಲುಕಿ ನಮ್ಮ ಜನಪದಗಳು ನಲುಗುತ್ತಿವೆ. ಜಗತ್ತನ್ನು ಕಿರಿದಾಗಿಸುವ, ಏಕ ಮಾದರಿ ಜೀವನ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಹುಟ್ಟುಹಾಕಿ ದೇಶಿ ಬದುಕು ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಒಕ್ಕಲೆಬ್ಬಿಸುತ್ತದೆ. ಇದರ ಪರಿಣಾಮ ಮಾತ್ರ ಭೀಕರವಾಗಿದೇ ತಲತಲಾಂತರಗಳಿಂದ ಯಾವುದೇ ಜಾತಿ ಮತ್ತು ಕೋಮ ಭಾವನೆಗಳ ಹಂಗಿಲ್ಲದೆ ಸಹ ಜೀವನ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದ ನಮ್ಮ ಗ್ರಾಮೀಣರ ಮೇಲೆಯೂ ಇದರ ಕುನೆರಳು ಬಿದ್ದರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇವೆಲ್ಲದರ ಪ್ರಭಾವ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯ ಮೇಲೂ ಆಗಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ. ನಗರದ ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರ ಹಳ್ಳಿಯ ಮನೆ ಬಾಗಿಲಗೂ ಬಂದಿದೆ. ಸಹ ಪಂಕ್ತಿ ಭೋಜನದ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ 'ಭಫೆ' ಪದ್ಧತಿ ಕಾಲಿಟ್ಟಿದೆ. ಬೇಕರಿ, ಪಾಸ್ಟಫುಡ್ ಮನೆಯೊಳಗೆ ದಾಳಿಯಿಟ್ಟಿದೆ. ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರವಿಲ್ಲದೆ ನಮ್ಮ ರೈತರು ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯುವ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿಲ್ಲ, ವಿಷಗೊಬ್ಬರ ಉಣಿಸಿ ನಮ್ಮ ಭೂಮಿ ವಿಷವಾಗಿದೆ. ತಿನ್ನುವ ಆಹಾರ ಕಲಬೆರಿಕೆಗೊಂಡಿದೆ. ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ನಾವಿಂದು ಕಣ್ಣಾರೆ ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಪರಿಹಾರವೆಂಬಂತೆ ದೇಶಿ ಸಾವಯುವ ಕೃಷಿ

ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅಳವಡಿಸುವುದಾಗಿದೆ. ಆಧುನಿಕರಣ, ಜಾಗತಿಕರಣಗಳ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಸಮರ್ಥವಾಗಿ ಎದುರಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದು ದೇಶಿಯತೆಗೆ ಮರಳುವುದರಿಂದ. ಹಾಗಾಗಿ ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಜಾನಪದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಮಾರ್ಗೋಪಾಯಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಕೊನೆ ಟಿಪ್ಪಣಿ :–

೧. ಕೆ.ಜಿ.ಗುರುಮೂರ್ತಿ ಜನಪದ ಸಮಾಜ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪುಟ ೬ ೧೯೭೯ ಕರ್ನಾಟಕ ವಿ.ವಿ.ಧಾರವಾಡ

೨. ಅಮರೇಶ ನುಗಡೋಣಿ ಹೈದರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕ ಹಾಡು ಪಾಡು ಪುಟ ೦೧ ೨೦೦೩ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿ.ವಿ ಹಂಪಿ

೩. ಮತಿಘಟ್ಟ ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ ಜನಪದ ಗೃಹಿಕೆ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಪುಟ ೬೬, ೨೦೦೪ ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು

೪. ಪದ್ಮಾಶೇಖರ ಸುವರ್ಣ ಜಾನಪದ ಪುಟ ೫೫೭ ೧೯೯೫ ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು

೫ ಎನ್ ಆರ್ ನಾಯಕ ಕರಾವಳಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಆಹಾರ ಪದ್ದತಿ ಪುಟ ೮ ೨೦೦೯ ಜಾನಪದ ಪ್ರಕಾಶನ ಹೊನ್ನಾವರ ೬ ಡಾ. ವಿ.ವಿ. ನಾಡಕರ್ಣಿ ಅಧ್ಯಯನದ ವಿಧಿ ವಿಧಾನಗಳು ಪುಟ ೦೬ ೨೦೦೮ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿ.ವಿ. ಹಂಪಿ

ಅಧ್ಯಾಯ–೨
ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಭೌಗೋಳಿಕ ಪರಿಸರ, ಇತಿಹಾಸ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತು ಜನವರ್ಗ

ಪೀಠಿಕೆ

೨.೧ ಭೌಗೋಳಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ

೨.೨ ಐತಿಹಾಸಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ

೨.೩ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತು ಜನವರ್ಗ

ಪೀಠಿಕೆ

ಇಡೀ ಭಾರತ ದೇಶದಲ್ಲೇ ಕರ್ನಾಟಕವು ತುಂಬಾ ವಿಶಿಷ್ಟ ರಾಜ್ಯವೆಂಬ ಹೆಸರಿಗೆ ಪಾತ್ರವಾಗಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಕರ್ನಾಟಕವು ಇತರೆಡೆಗಳಿಗಿಂತಲೂ ತುಂಬಾ ಭಿನ್ನವಾದ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಪರಿಸರ ಪ್ರಾಚೀನವಾದ ಇತಿಹಾಸ, ಧರ್ಮ, ಜನಪದ ಸಮುದಾಯ, ಭಾಷೆ, ಕಲೆ, ಸಾಹಿತ್ಯ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ಮೈಗೂಡಿಸಿಕೊಂಡು ಈ ಎಲ್ಲ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಗಳಿಂದ ಹೆಸರಾಗಿದೆ. ಇವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಇಲ್ಲಿನ ಒಂದೊಂದು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ, ನೆಲೆಸಿರುವ ಜನಸಮುದಾಯಗಳು ಅವರುಗಳ ಜೀವನ ವಿಧಾನ, ವೃತ್ತಿ, ವಸತಿ, ಆಹಾರ, ಪಾನಿಯಗಳು ಆಚರಣೆ, ನಂಬಿಕೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಪದ್ಧತಿ, ಉಡುಗೆ ತೊಡುಗೆ ಮೊದಲಾದವುಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಭಿನ್ನತೆಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

'ಕರ್ನಾಟಕ' ಎಂಬುದು ೧ನೇ ನವ್ಹಂಬರ್ ೧೯೫೬ ರಂದು ಭಾಷಾವಾರು ಆಧಾರದ ಹಿನ್ನಲೆಯಲ್ಲಿ ರಚನೆಯಾದ ರಾಜ್ಯ, ಸ್ವತಂತ್ರ ಭಾರತದ ಒಕ್ಕೂಟಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ರಾಜ್ಯವಾಗಿದೆ. ರಾಜ್ಯದ ಭಾಷೆ ಕನ್ನಡವಾಗಿದೆ "ಕನ್ನಡ ಎಂಬುದು ಒಂದು ಭಾಷೆಯೂ ಹೌದು. ಆ ಭಾಷೆಯನ್ನಾಡುವ ಜನರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಮತ್ತು ನಾಡಿನ ಹೆಸರು ಹೌದು. ಕನ್ನಡ ನಾಡಿನ ಜನರ ಭಾಷೆ ಕನ್ನಡ ಈ ಭಾಷೆಯನ್ನಾಡುವ ಜನ ಕನ್ನಡಿಗರು. ವಾಸ್ತವವಾಗಿ ನಾಡಿಗಿದ್ದ ಈ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಜನದ ಭಾಷೆಗೆ ಈ ಹೆಸರು ಬಂತೋ ಅಥವಾ ಈ ಭಾಷೆಯಿಂದಾಗಿ ನಾಡಿಗೆ ಈ ಹೆಸರು ಬಂತೋ ಹೇಳುವುದು ಕಷ್ಟ. ಕನ್ನಡ ನಾಡು ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುವ ಈ ನಾಡಿಗೆ ಅಧಿಕೃತವಾದ ಹೆಸರು ಕರ್ನಾಟಕ"[೧] ಎನ್ನುವ ಡಾ॥ ಜಿ.ಎಸ್. ಶಿವರುದ್ರಪ್ಪನವರ ಈ ಮಾತು ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಾರ್ಹವಾಗಿದೆ. ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ಈ ಹೆಸರು ಇವತ್ತು ಇಟ್ಟದ್ದಲ್ಲ. ಅದು ಬಹು ಹಿಂದಿನದ್ದಾಗಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಕರ್ನಾಟಕಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿನ ಜನ, ಭಾಷೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಸುಮಾರು ಎರಡು ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳಿಗೂ ಮಿಗಿಲಾದ ಇತಿಹಾಸವಿದೆ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನು ಪುಷ್ಟಿ ಕರಿಸುವ ಅನೇಕ ಸಾಕ್ಷ್ಯಾಧಾರಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಅವುಗಳು ಪ್ರಾಚೀನ ಶಿಲಾಶಾಸನಗಳು ಕವಿ ಕೃತಿಗಳು. ವಿದೇಶಿ ಪ್ರವಾಸಿಗರ ಉಲ್ಲೇಖಗಳು, ಸ್ಮಾರಕಗಳು ಜನಪದ (ಮೌಖಿಕ) ನೆಲೆಯ ಮುಂತಾದವುಗಳಾಗಿವೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಹೆಸರಿಸುವುದಾದರೆ, ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನ ಗ್ರಂಥಗಳಾದ ರಾಮಾಯಣ, ಮಹಾಭಾರತ ದಂಥ ಸಂಸ್ಕೃತ–ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ. ಪ್ರಾಚೀನ ತಮಿಳು ಲಕ್ಷಣ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೫೦ ರಲ್ಲಿ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದಿದ್ದ ಟಾಲೇಮಿಯೆಂಬ ಗ್ರೀಕ್ ಯಾತ್ರಿಕನ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಅದೇ ರೀತಿಯಾಗಿ ಕ್ರಿ.ಶ. ೯೫೦ರ ರಾಷ್ಟ್ರಕೂಟ ಚಕ್ರವರ್ತಿ ನೃಪತುಂಗನ ಆಸ್ಥಾನ ಕವಿಯಾಗಿದ್ದ ಶ್ರೀ ವಿಜಯನ 'ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ' ಗ್ರಂಥ ಮತ್ತು ಇನ್ನಿತರ ಶಾಸನೋಕ್ತ

ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ಕರ್ನಾಟಕದ ವಿವಿಧ ಭೌಗೋಳಿಕ ಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿರುವ ಜನಪದ ಸಮುದಾಯಗಳ ಮೇಲೆ ಬೆಳಕು ಚೆಲ್ಲುವವು.

ಕರ್ನಾಟಕದ ಪ್ರಾಚೀನ ಭೌಗೋಳಿಕತೆ, ಅಲ್ಲಿನ ಜನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ಮೇಲೆ ಬೆಳಕು ಚೆಲ್ಲುವಂಥ ಉಲ್ಲೇಖ ಹೀಗಿದೆ.

"ಕಾವೇರಿಯಿಂದಮಾ ಗೋ
ದಾವರಿವರಮಿರ್ದ ನಾಡದಾ ಕನ್ನಡದೋಳ್
ಭಾವಿಸಿದ ಜನಪದಂ ವಸು
ಧಾವಳಯ ವಿಲೀನ ವಿಶದ ವಿಷಯ ವಿಶೇಷಂ"[೨] (೫-೩೬)

ಈ ಪದ್ಯವು ಕರ್ನಾಟಕದ ಪ್ರಾಂತ, ಪ್ರದೇಶ, ವಿಭಾಗಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಅದರಂತೆ ಈ ವಿಶಾಲ ಪ್ರಾಂತದ ಪ್ರಾಚೀನ ಭಾಗಗಳಾದ "ಕಿಸುವೊಳಲ್, ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವ ಕೊರ್ಪ ಎಂಬ ನಗರ (ಇಂದಿನ ಕೊಪ್ಪಳ) ಪುಲಿಗೆರೆ (ಇಂದಿನ ಲಕ್ಷ್ಮೇಶ್ವರ) ಸನ್ನುತವಾದ ಒಕ್ಕುಂದ ಇವುಗಳ ನಡುವಣ ಪ್ರದೇಶವೇ"[೩] ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಕನ್ನಡ ನಾಡಿನ ತಿರುಳುಭಾಗವಾಗಿತೆಂಬ ವರ್ಣನೆಯನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಇದು ಪ್ರಾಚೀನ ಕರ್ನಾಟಕದ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಸ್ವರೂಪ ಲಕ್ಷಣ ವೈಶಿಷ್ಯವನ್ನು ತಿಳಿಸಿದರೆ, ಆಧುನಿಕ ಕರ್ನಾಟಕವು ಕೂಡ ತನ್ನದೇ ಆದ ವಿವಿಧ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಭಾಷಿಕ, ಸಾಹಿತ್ಯಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಎಂತಲು ಹೇಳಬಹುದು.

ಯಾವುದೇ ಪ್ರದೇಶವಾಗಲಿ ಅದು ತನ್ನ ಸುತ್ತ ಮುತ್ತಲಿನ ಭೌಗೋಳಿಕ, ಚಾರಿತ್ರಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮೊದಲಾದ ಅಂಶಗಳಿಂದ ಪ್ರಭಾವಿತವಾಗಿಯೇ ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಪ್ರಭಾವಗಳಿಂದಾಗಿ ಅಲ್ಲಿನ ಜನಪದವು ತನ್ನದೇ ಆದ ಅಸ್ಮಿತೆಯನ್ನು ತಾಳುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಜೀವಂತವಾಗಿರುವ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಆಚರಣೆಗಳು, ನಂಬಿಕೆ ಉಡುಗೆ ತೊಡುಗೆ, ಊಟೋಪಚಾರ ಇತರ ಪದ್ಧತಿಗಳು ಆ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯ ಮೇಲೆ ಅನ್ಯ ಪ್ರದೇಶ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ಕೊಡುಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಗಳು ನಡೆದಿರುತ್ತವೆ. ಅಷ್ಟೇ ಸರಳವಾಗಿ ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆತುಕೊಂಡು ಇನ್ನಷ್ಟು ವಿಶಿಷ್ಟತೆಗಳಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗುವುದು. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಯಾವುದೇ ಪ್ರದೇಶದ ಜಾನಪದ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯೊಂದರೆ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಮೊದಲು ಅಲ್ಲಿಯ ಭೌಗೋಳಿಕ ಪರಿಸರ ಜನ ಸಮುದಾಯ ಇತಿಹಾಸ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ಬಗೆಗೆ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುವುದು ಅತ್ಯಂತ ಅಗತ್ಯವೆನಿಸುತ್ತದೆ.

೨.೧ ಭೌಗೋಳಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ

ವಿಶಾಲ ಕರ್ನಾಟಕದ ೩೦ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯೂ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಇದು ರಾಜ್ಯದ ಉತ್ತರ ಮೇರೆಯ ತುತ್ತತುದಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಇದನ್ನು ಕರ್ನಾಟಕದ ಶಿರೋಮುಕುಟ ಜಿಲ್ಲೆಯೆಂಬ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆಗೆ ಪಾತ್ರವಾಗಿದೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ವ್ಯಾಪ್ತಿಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಕಿರಿದಾಗಿದ್ದರು ಭೌಗೋಳಿಕ ಚಾರಿತ್ರಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ರಾಜಕೀಯ ಸಾಹಿತ್ಯಕ ಹಾಗೂ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಶ್ರೀಮಂತವೂ, ವಿಶಿಷ್ಟವೂ ಆಗಿದೆ.

"ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ೧೭°-೩೫° ಮತ್ತು ೧೮°-೨೫° ಉತ್ತರ ಅಕ್ಷಾಂಶ ಹಾಗೂ ೭೬'-೪೨ ಮತ್ತು ೭೭'-೩೯ ಪೂರ್ವ ರೇಖಾಂಶಗಳ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಹರಡಿಕೊಂಡಿರುವುದು. ಜಿಲ್ಲೆಯ ಒಟ್ಟು ಭೂ ವಿಸ್ತೀರಣವು ೫೪೫೧. ೭೬೪

ಹೆಕ್ಟೇರು. ಅಂದರೆ ಸುಮಾರು ೫೪೫೮ ಚದರ ಕಿ.ಲೋ. ಮೀಟರ್ ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿದೆ. ಭೌಗೋಳಿಕ ವಿಸ್ತೀರ್ಣದಲ್ಲಿ ಜಿಲ್ಲೆಯು ರಾಜ್ಯದ ೧೭ನೇ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದೆ. ೨೦೦೧ರ ಜನಗಣತಿಯ ಪ್ರಕಾರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ೧೫, ೦೧, ೩೭೮ ಆಗಿದ್ದು ಒಟ್ಟು ಜನಸಂಖ್ಯೆಯ ೩೪% ರಷ್ಟು ನಗರ, ಪಟ್ಟಣಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಾರೆ"[೪].

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಸಮುದ್ರಮಟ್ಟದಿಂದ ೨,೨೦೬ ಅಡಿ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿದೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯು ಸಮಶೀತೋಷ್ಣ ಹವಾಗುಣವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಇಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸುವುದಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಹಿನ್ನೆಲೆಯನ್ನು ಇದು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ ಎಂದೇ ಹೇಳಬೇಕು. ವರ್ಷದ ಜೂನ ತಿಂಗಳ ಎರಡನೇ ವಾರದಿಂದ ಮುಂಗಾರು ಮಾನ್ಸೂನು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿ, ನವ್ವಂಬರ ತಿಂಗಳ ಅಂತ್ಯದ ವರೆಗೂ ಹಿಂಗಾರು ಮಾನ್ಸೂನನಿಂದ ಮಳೆಗಾಲವು ಮುಂದುವರಿಯುತ್ತದೆ. ಈಲ್ಲೆಯ ಒಟ್ಟು ವಾರ್ಷಿಕ ಸರಾಸರಿ ಮಳೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ೯೦೭.೫ ಮಿ.ಮಿ. ಆಗಿರುತ್ತದೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಿವಿಧ ತಾಲ್ಲೂಕುವಾರು ಭೌಗೋಳಿಕ ವಿವರವನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಕೋಷ್ಟಕದಿಂದ ನೋಡಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಕೋಷ್ಟಕ

ಕ್ರ ಸಂ.	ತಾಲೂಕುಗಳು	ಹಳ್ಳಿಗಳು	ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಚ.ಕಿ.ಮೀ.	ಮಳೆ ಸರಾಸರಿ ವಾರ್ಷಿಕ ಮಿ.ಮಿ.	ಷರಾ
೧	ಬೀದರ	೧೫೦	೯೨೫.೩	೯೦೭.೫	
೨	ಔರಾದ (ಬಿ)	೧೪೩	೧೨೨೮.೬	೯೧೦	
೩	ಭಾಲ್ಕಿ	೧೧೨	೧೧೧೩೮	೯೧೯	
೪	ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ	೧೧೪	೧೨೦೨	೮೯೧.೨೬	
೫	ಹುಮನಾಬಾದ	೮೭	೯೮೮.೨	೮೯೪.೨೬	

(ಆಧಾರ ಡಾ॥ ಇಂದುಮತಿ ಪಾಟೀಲ್)

ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಭೌಗೋಳಿಕವಾಗಿ ತುಂಬಾ ದೊಡ್ಡದಾಗಿತ್ತು. ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಏಕೀಕರಣದ ನಂತರ ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೆಲವು ತಾಲೂಕು ಪ್ರದೇಶಗಳು ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಮತ್ತು ತೆಲಂಗಾಣ ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ಸೇರಿದವು ಈಗ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಬೀದರ, ಔರಾದ, ಭಾಲ್ಕಿ, ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ಮತ್ತು ಹುಮನಾಬಾದ ಎಂಬ ೫ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಹೊಂದಿದೆ.

ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬೀದರ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ೧೫೦ ಹಳ್ಳಿಗಳಿವೆ. ೯೨೫.೩ ಚ.ಕಿ.ಮೀ. ಭೂ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಸರಾಸರಿ ಮಳೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ೯೦೭.೫ ಮಿ.ಮಿ. ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಔರಾದ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ೧೪೩ ಹಳ್ಳಿಗಳಿರುವವು. ಭೂವಿಸ್ತೀರ್ಣ ೧,೨೨೮.೬ ಚ.ಕಿ.ಮೀ. ವಾರ್ಷಿಕ ಮಳೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ೯೧೦ ಮಿ.ಮಿ. ಆಗಿದೆ. ಭಾಲ್ಕಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ೧೪೩ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಒಟ್ಟು ಭೂವಿಸ್ತಾರವು.೧,೧೧೩.೮ ಚ.ಕಿ.ಮಾ ಇದೆ. ವಾರ್ಷಿಕ ಮಳೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ಸರಾಸರಿ ೯೧೯ ಇರುವುದು. ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ತಾಲ್ಲೂಕು ೧೧೪ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ೧೨೦೨ ಚ.ಕಿ.ಮೀ. ಭೂವಿಸ್ತಾರ ಹಾಗೂ ವಾರ್ಷಿಕ ಮಳೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ೮೯೧.೨೬ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲೂಕು ೮೭

ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದ್ದು. ಒಟ್ಟು ಭೂ ಸರಾಸರಿ ೯೮೮.೨ ಚ.ಕಿ.ಮೀ. ಆಗಿರುವುದು. ಮಳೆಯ ವಾರ್ಷಿಕ ಸರಾಸರಿ ೮೯೪.೨೬ ಮಿ.ಮಿ. ಇರುತ್ತದೆ.

ಜಿಲ್ಲೆಯ ಚಳಿಗಾಲವು ಅಕ್ಟೋಬರ್ ಮೊದಲನೇ ವಾರದಿಂದ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿ ಫೆಬ್ರುವರಿ ಮಧ್ಯದ ವರೆಗೂ ಮುಂದುವರಿಯುತ್ತದೆ. ಬೇಸಿಗೆಯು ಮಾರ್ಚ ತಿಂಗಳಿನಿಂದ ಜೂನ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮುಂಗಾರು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುವ ವರೆಗೂ ಇರುತ್ತದೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮೇ ತಿಂಗಳ ಕೊನೆಯವಾರ ಕೃತಿಕಾ ನಕ್ಷತ್ರದಿಂದ ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತವೆ. ರೋಹಿಣಿ, ಮೃಗಶಿರ ಮಳೆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಉದ್ದು, ಹೆಸರು ಎಳ್ಳೆ, ಕಾಳುಕಡಿ ಬಿತ್ತನೆ ಕೈಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ. "ಆದಿದ್ರ, ಪುನರ್‌ವಸುಪುಷ್ಯ ಮಳೆ ನಕ್ಷತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ರೈತರು ತೊಗರಿ, ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಬಿತ್ತನೆ ಕೈಗೊಳ್ಳುವರು, ಜಿಲ್ಲೆಯು ತೊಗರಿ, ಉದ್ದು, ಹೆಸರು, ಅರಶಿಣ ಮೊದಲಾದ ಪ್ರಮುಖ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಕಣಜವಾಗಿದೆ."[೫] ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಚಳಿಯ ಪ್ರಮಾಣ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೆ, ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಉಷ್ಣತೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರದೇಶವು ಕೆಂಪು ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ಕಣಶಿಲೆ (ಜಂಬಿಟ್ಟಿಗೆ) ಗಳಿಂದ ಆವೃತವಾಗಿದ್ದರಿಂದ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಭೂಮಿ ಕಾಯ್ದರೂ, ಬೇಗನೆ ತಣ್ಣಗಾಗಿಸುವುದು ಇಲ್ಲಿಯ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಔರಾದ ಮತ್ತು ಭಾಲ್ಕಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು, ಕಪ್ಪು ಎರೆ ಮಣ್ಣು ಇದ್ದರೆ, ಬೀದರ ಹುಮನಾಬಾದ ಮತ್ತು ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು, ಮಸಾರಿ ಮಣ್ಣು ಇದೆ. ಈ ಮಣ್ಣು ಜೇಡಿ ಹಾಗೂ ಮರಳಿನಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಇದು ಕಬ್ಬು, ರೇಷ್ಮೆ, ಶೇಂಗಾ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದ್ದಾಗಿದೆ. ಈ ಮಣ್ಣಿನ ಲಕ್ಷಣವೆಂದರೆ ಇದು ನೀರನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು. ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಿವಿಧ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ದೊರಕುವ ಜಂಬಿಟ್ಟಿಗೆ ಮನೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುವುದಕ್ಕೆ ಇಟ್ಟಿಗೆಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಕಲ್ಲು ಕಣಶಿಲೆಯಿಂದ ಕೂಡಿರುವುದರಿಂದ ಬೇಗನೆ ಬಿಸಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬಹುತೇಕ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಜಂಬಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ಕಟ್ಟಲ್ಪಟ್ಟ ಮನೆಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ಕಲ್ಲುಗಳು ಮೊದ ಮೊದಲು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಬಳಸಲಾಗುತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ಇವು ನೆರೆಯ ಕಲಬುರ್ಗಿ, ವಿಜಾಪೂರ ಮೂಂಪ ರಾಯಚೂರು, ಕೊಪ್ಪಳ, ಬಳ್ಳಾರಿ, ಬೆಂಗಳೂರು, ಮಂಗಳೂರು ಹಾಸನ, ತುಮಕೂರು, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ತೆಲಂಗಾಣ, ಆಂಧ್ರ ಪ್ರದೇಶ ರಾಜ್ಯಗಳಿಗೂ ವಿಸ್ತರಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಜಂಬಿಟ್ಟಿಗೆ ಒಂದು ಗಣಿ ಉದ್ಯಮವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಜಂಬಿಟ್ಟಿಗೆ ಗಣಿ ಉದ್ಯಮವು ಜಿಲ್ಲೆಯ ನಿರುದ್ಯೋಗವನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸುವಲ್ಲಿ ಒಂದಷ್ಟು ಸಹಕಾರಿ ಯಾಗಿದೆಯೆನ್ನಬೇಕು.

೨.೧.೧ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೃಷಿ

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ರಾಜ್ಯದ ಉತ್ತರ ಗಡಿ ಜಿಲ್ಲೆಯಾಗಿದ್ದರು ಇದು ದಖನ್ ಪ್ರಸ್ಥಭೂಮಿಯ ಮೇಲ್ಮೈ ಲಕ್ಷಣವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಈ ದಖನ್ ಪ್ರಸ್ಥಭೂಮಿಯು ಫಲವತ್ತಾದ ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಹವಾಗುಣ ಹೊಂದಿದ್ದರಿಂದ ಇಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಕಾಲದಿಂದ ಜನವಸತಿಗಳು ಇದ್ದದ್ದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳು, ವಿಶಾಲವಾದ ಬಯಲು ಪ್ರದೇಶ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಚದುರು ಕಾಡುಗಳಿದ್ದು ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಗೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿದಂತಿದೆ.

ಈ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದಂತೆ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕೆಂಪುಗೋಡು ಮರಳು ಮಿಶ್ರಿತ ಕೆಂಪು ಲ್ಯಾಟರಾಯಿಟ್, ಜಂಬಿಟ್ಟಿಗೆ ಮತ್ತು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕಪ್ಪು ಮಣ್ಣನ್ನೊಳಗೊಂಡಿದ್ದರಿಂದ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಎರಡು ರೀತಿಯ ವ್ಯವಸಾಯವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಅವುಗಳೆಂದರೆ ಒಂದನೆಯದು ಮಳೆಯಾಧಾರಿತ ಕೃಷಿ (ಒಣ) ಬೇಸಾಯವಾದರೆ, ಮತ್ತೊಂದು ನದಿ, ಹಳ್ಳ, ಕೆರೆ, ಬಾವಿಯಿಂದ ಏತದ ಮುಖಾಂತರ ನೀರನ್ನು ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡುವರು.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು ೩.೭೪ ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಗುವಳಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದು, ಅದರಲ್ಲಿ ಶೇಕಡಾ ೮೧.೦೯ ರಷ್ಟು ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಶೇಕಡಾ ೦.೬೦ ರಷ್ಟು ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದು ಅದರಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇನ್ನು ಉಳಿದ ಪ್ರದೇಶವು ಅರಣ್ಯ ಭೂಮಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ನದಿಗಳ ಜಲಾನಯನ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವರ್ಗೀಕರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆ ಎರಡು ಪ್ರಮುಖ ನದಿಗಳೆಂದರೆ, ಒಂದು ಕಾರಂಜಾ ಇನ್ನೊಂದು ಮಾಂಜರಾ ನದಿಗಳಾಗಿವೆ. ಕಾರಂಜಾ ನದಿ ಜಲಾನಯನ ಪ್ರದೇಶವು, ಕೃಷ್ಣಾಕೊಳ್ಳ (ಕೃಷ್ಣಾ ವ್ಯಾಲಿ) ಕ್ಕೆ ಸೇರಿದರೆ, ಮಾಂಜರಾ ನದಿಯು ಗೋದಾವರಿ ಕೊಳ್ಳ (ಗೋದಾವರಿ ವ್ಯಾಲಿ)ಗೆ ಸೇರಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಜೋಳ, ಗೋಧಿ, ತೊಗರಿ, ಉದ್ದು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪ್ರಮುಖ ಬೆಳೆಗಳಾಗಿದ್ದು, ಇತರ ಬೆಳೆಗಳಾಗಿ ಸಜ್ಜೆ, ನೀರಾವರಿ ಸೌಕರ್ಯ ಇದ್ದ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಭತ್ತ, ಕಬ್ಬು, ನವಣೆ, ಅಲಸಂಧಿ, ಎಳ್ಳು, ಹೆಸರು ಹುರುಳಿ, ಕುಸುಬೆ, ಶೇಂಗಾ, ಮೆಂತೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಹೈಬ್ರೀಡ್ ಜೋಳ, ಹತ್ತಿ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಮೊದಲಾದ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಔರಾದ, ಭಾಲ್ಕಿ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಹತ್ತಿ, ಜೋಳ, ತೊಗರಿ, ಉದ್ದು, ಔಡಲ, ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು, ಉದ್ದು, ಜೋಳ, ತೊಗರಿ ಬೀದರ ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿಯೂ ತೊಗರಿ ಕಬ್ಬು, ಶೇಂಗಾ, ಉದ್ದು ಮೊದಲಾದ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಮತ್ತು ವಾಣಿಜ್ಯ ಸಂಬಂಧಿ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ರೈತರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮಳೆಯಾಧಾರಿತ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವಾರ್ಷಿಕ ಎರಡು ಬೆಳೆಗಳನ್ನು, ನೀರಾವರಿ ಆಧಾರಿತ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಾರ್ಷಿಕ ಮೂರು ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಭಾಲ್ಕಿ ತಾಲೂಕಿನ ಹಾಲಳ್ಳಿ ಹತ್ತಿರ ಕಾರಂಜಾ ನದಿಗೆ ಅಡ್ಡಲಾಗಿ ಅಣೆಕಟ್ಟು ಕಟ್ಟಲಾಗಿದೆ. ಇದರ ಜಲಾನಯನ ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟು ಪ್ರದೇಶವು ಭಾಲ್ಕಿ, ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಭಾಗ ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲ್ಲೂಕು ಆಗಿದೆ. ಇಲ್ಲೆಲ್ಲ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳ ಜೊತೆಗೆ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಬೆಳೆಗಳಾಗಿ ಮಾವು, ಸಪೋಟಾ, ಪೇರಲ, ಬೋರೆ, ನಿಂಬೆ, ಮೋಸಂಬಿ, ಹುಣಸೆ, ನುಗ್ಗೆ, ಬಾಳೆ, ನೇರಳೆ, ತರಕಾರಿ ಬೆಳೆಗಳಾಗಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಬಳ್ಳೊಳ್ಳಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಆಲುಗಡ್ಡೆ, ಸುವರ್ಣ ಗಡ್ಡೆ, ಸವತೆ, ಗಜ್ಜರಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಾಗಲ, ಬೆಂಡೆ, ಸೋಯಾಬಿನ್ ಹೂಗಳಲ್ಲಿ ಚಂಡು, ಗುಲಾಬಿ, ಸೇವಂತಿಗೆ ಮಲ್ಲಿಗೆ ಕನಕಾಂಬರಿ ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇತ್ತೀಚಿಗೆ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬೀದರ ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಕೆಲವು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಗೇರು ಕೃಷಿಗೂ ಮುಂದಾಗಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಮಲೆನಾಡಿನ ಹವಾಗುಣ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಇರುವುದರಿಂದ ರೈತರು ಈ ಪ್ರಯೋಗಕ್ಕೆ ಮುಂದಾಗಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನಬಹುದು. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಕೆಲವು ರೈತರು, ಹುಣಸೆ, ತೇಗು, ತೋಪಗಳಿಗೂ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಆದ್ಯತೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತಿರುವದು ಇದು ರೈತರ ಆರ್ಥಿಕ

ಸಂಕಷ್ಟವನ್ನು ನೀಗಿಸುವಲ್ಲಿ ನೆರವಾಗುತ್ತಿದ. ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿ ಸಾಕಾಣಿಕೆಗೂ ಮುಂದಾಗಿರುವದು ಹುಮನಾಬಾದ ಬೀದರ ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ತಾಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಕುರಿ, ಮೊಲ, ಕೋಳಿ ಸಾಕಾಣಿಕೆಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸವು ನೆರೆಯ ಹೈದ್ರಾಬಾದ ಮುಂತಾದಡೆಗಳಿಗೆ ಸರಬರಾಜು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಹಸು, ಎಮ್ಮೆಗಳ ಡೈರಿ ಫಾರಮ್‌ಗಳು ರೈತರು ನಡೆಸಿಕೊಂಡುಬರುತ್ತಿರುವರು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಸರಕಾರ ಸಹಕಾರ ಸಂಘಗಳು ರೈತರಿಗೆ ಆರ್ಥಿಕ ನೆರವು ನೀಡಿ, ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ.

೨.೧.೨ ಜಲ ಸಂಪತ್ತು.

ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ನದಿಗಳಿಲ್ಲದಿದ್ದರು ಕಾರಂಜಾ ಮತ್ತು ಮಾಂಜರಾಗಳೇ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜೀವ ನಾಡಿಯಾಗಿವೆ. ಈ ಎರಡು ನದಿಗಳು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಧ್ಯದಲ್ಲೆ ಹರಿಯುತ್ತವೆ. ಮುಲ್ಲಾಮಾರಿ ನದಿಯು ಬೀದರ ಮತ್ತು ಕಲಬುರ್ಗಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗಡಿರೇಖೆಯಲ್ಲಿ ಹರಿಯುತ್ತದೆ. ಇನ್ನು ಚಿಕ್ಕತೊರೆಗಳಾಗಿ ಗಂಡೋರಿನಾಲಾ ಹುಡಗಿ ಹಳ್ಳ, ನರಸಿಂಹ ಝರಾ, ಗುರುನಾನಕ ಝರಾ, ಪಾಪನಾಶ ಬುಗ್ಗೆ, ಗಾಯಮುಖ, ಬಸವಕಲ್ಯಾಣದ ಹತ್ತಿರದ ಬಂದವರ ಓಣಿಯ ಬುಗ್ಗೆ ಮೋರಖಂಡಿ ಬುಗ್ಗೆ, ಇವು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜಲ ನೆಲೆಗಳು ಇನ್ನು ಜಿಲ್ಲೆಯಾದ್ಯಂತ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾದ ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳ ನಡುವೆ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಜಲ ತಾಣಗಳು, ಮಾನವ ನಿರ್ಮಿತ ಕೆರೆ ಕುಂಟೆಗಳಿರುವವು.

ಭಾಲ್ಕಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಹಾಲಹಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಲಹಳ್ಳಿ ನಡುವೆ ಕಾರಂಜಾ ನದಿಗೆ ಅಣೆಕಟ್ಟು ನಿರ್ಮಿಸಿ ಜಲ ಸಂಗ್ರಹ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಕಾಲುವೆ ನಿರ್ಮಿಸಿ ನದಿ ಪಾತ್ರದ ಕೆಳಗಿನ ಭಾಲ್ಕಿ, ಬೀದರ, ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ರೈತರ ಹೊಲಗಳಿಗೆ ನೀರಾವರಿ ಸೌಕರ್ಯ ಕಲ್ಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕಾರಂಜ ಜಲಾಶಯ ಹಾಗೂ ಕೆರೆಗಳಲ್ಲಿ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ವ್ಯವಸಾಯವನ್ನು ಕೂಡ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಇಲ್ಲಿನ ನದಿಗಳ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯವೆಂದರೆ, ಕಾರಂಜಾ ನದಿಯು ಕೃಷ್ಣಾ ಜಲಾಯನಕ್ಕೆ, ಮಾಂಜರಾ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಹರಿಯುತ್ತಿರುವ ಗೋದಾವರಿ ಜಲಾಯನಕ್ಕೆ ಮುಲ್ಲಾಮಾರಿ, ಗಂಡೋರಿ ನಾಲಾಗಳು ಭೀಮಾ ಜಲಾನಯನಕ್ಕೆ ಸೇರಿದೆ. ಭೀಮಾ ನದಿಯೂ, ಕೃಷ್ಣಾ ನದಿಯ ಉಪನದಿಯಾಗಿದೆ. ಮಾಂಜರಾ ನದಿಯು ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ರಾಜ್ಯದ ಭೀಡ್ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬೆಟ್ಟಕಣಿವೆಯಲ್ಲಿ ಜನ್ಮ ತಾಳಿ, ಮುಂದೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಔರಾದ ಬೀದರ ಮತ್ತು ಭಾಲ್ಕಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಹರಿಯುವುದು. ಈ ನದಿಯ ಒಟ್ಟು ಉದ್ದ ೭೦೦ ಕಿ.ಮೀ. ಇದ್ದರೆ, ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಇದರ ಹರಿಯುವಿಕೆಯು ೧೬೭ ಕಿ.ಮೀ.ನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಮಾಂಜರಾ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಿರಿದಾಗಿದ್ದರೂ. ಅದರ ಎರಡು ದಂಡೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಫಲವತ್ತಾದ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ನದಿ ಪಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅವಕಾಶವಿರುವುದು. ಶಿಲಾಯುಗಗಳ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಮಾಂಜರಾ ಇಕ್ಕೆಲಗಳಲ್ಲಿ ಜನವಸತಿಗಳು ಇದುದ್ದರ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಅವಶೇಷಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಕ್ತನ ಇತಿಹಾಸ ತಜ್ಞರು ಶೋಧಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮಾಂಜರಾ ನದಿಯ ಇಲ್ಲಿಂದಲೇ ತೆಲಂಗಾಣದ ಹೈದರಾಬಾದ ನಗರಕ್ಕೆ ಕುಡಿಯುವ ನೀರು ಸರಬರಾಜು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರಮುಖ ನದಿಯಾದ ಕಾರಂಜಾ ತೆಲಂಗಾಣ ರಾಜ್ಯದ ಸಂಗಾರೆಡ್ಡಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜಹಿರಾಬಾದ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ 'ಕೋಹಿರ' ಎಂಬಲ್ಲಿ ಜನ್ಮತಾಳುವುದು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಮುಂದಕ್ಕೆ ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಮುಖಾಂತರ ಜಿಲ್ಲೆಯನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿ, ಭಾಲ್ಕಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ೩೦ ಕಿ.ಮೀ. ಹರಿದ ನಂತರ ಮುಂದೆ ಸಾಗುತ್ತದೆ. ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ ನಂತರ ಸುಮಾರು ೭೦೦

ದಶಕದಲ್ಲಿ ಕಾರಂಜಾ ನದಿಗೆ ಭಾಲ್ಕಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಹಾಲಹಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಲಹಳ್ಳಿ ಹತ್ತಿರ ಅಡ್ಡಲಾಗಿ ಆಣೆಕಟ್ಟು ನಿರ್ಮಿಸಿ, ಜಿಲ್ಲೆಯ ರೈತರಿಗೆ ನೀರಾವರಿ ಸೌಕರ್ಯವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಡಲಾಗಿದೆ. ನದಿಪಾತ್ರದ ಕೆಳಗಿನ ರೈತರು ಕಾರಂಜಾ ನೀರನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಆಹಾರ ಬೆಳೆ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬು, ರೇಷ್ಮೆ ಇನ್ನಿತರ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಜಿಲ್ಲೆಯ ದಕ್ಷಿಣ ಗಡಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡು ಮುಲ್ಲಾಮಾರಿ ನದಿಯು ಹರಿಯುವುದು. ಈ ನದಿಯು ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಮಾಂತಾಳ ಎಂಬ ಹಳ್ಳಿಯ ಬೆಟ್ಟ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಜನ್ಮ ತಳೆದು, ವಾಯುವ್ಯ ದಿಕ್ಕಿಗೆ ಚಲಿಸಿ, ಮುಂದಕ್ಕೆ ನೈರುತ್ಯ ದಿಕ್ಕಿಗೆ ತಿರುಗಿಕೊಂಡು ಸುಮಾರು ೪೬ ಕಿ.ಮೀ. ವರೆಗೂ ಸಾಗಿ ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಹಳ್ಳಿಖೇಡದ ಹತ್ತಿರ ಕಲಬುರ್ಗಿ ಜಿಲ್ಲೆಯನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸುತ್ತದೆ. ಮಾಂಜರಾ ಮತ್ತು ಕಾರಂಜಾ ನದಿಗಳು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಹರಿದರೆ, ಮುಲ್ಲಾಮಾರಿಯು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ಹರಿಯುತ್ತದೆ. ಈ ನದಿಯು ಬೀದರ ಮತ್ತು ಕಲಬುರ್ಗಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ವಿಭಜಿಸಿ, ಗಡಿ ರೇಖೆಯಾಗಿದೆ.

ಇನ್ನುಳಿದಂತೆ ಮಾಣಿಕನಗರ ನಾಲಾ, ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ಗುಣತೀರ್ಥದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿ ೪೦ ಕಿ.ಮೀ. ವರೆಗೂ ಹರಿದ ನಂತರ ಕಾರಂಜಾ ನದಿಯನ್ನು ಸೇರುವುದು. ಹಳ್ಳಿಖೇಡ ನಾಲಾ ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಗೊರಟಾ ಗ್ರಾಮದ ಹತ್ತಿರ ಉಗಮವಾಗಿ ಸುಮಾರು ೪೦ ಕಿ.ಮೀ. ಸಾಗಿ, ಮುಂದೆ ಇಂಚೂರ ಹತ್ತಿರ ಕಾರಂಜ ನದಿಯನ್ನು ಕೂಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಇನ್ನೊಂದು ಉಪ ನದಿಯಾದ ಮಧುರ ತೊರೆ ಭಾಲ್ಕಿ ತಾಲೂಕಿನ ಖಾನಾಪೂರದ ಹತ್ತಿರ ಉಗಮಗೊಂಡು, ಬರೂರ ಗ್ರಾಮದ ಬಳಿ ಕಾರಂಜಾ ನದಿಯನ್ನು ಸೇರುತ್ತದೆ.

ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹರಿಯುವ ನದಿ, ನಾಲಾಗಳು ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಹರಿಯುತ್ತ ದೂರದ ಮೆಕ್ಕಲು ಮಣ್ಣನ್ನು ತಂದು ಹಾಕಿ ನದಿ ಪಾತ್ರವನ್ನು ಫಲವತ್ತಾಗಿಸಿವೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯ ಇತರೆ ಒಳನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಬುಗ್ಗೆಗಳು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕೆರೆ, ಕೊಳ, ಸರೋವರಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಿವೆ ಇವುಗಳಿಂದಲೂ ರೈತರು ವ್ಯವಸಾಯವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತ ಬಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಾರ್ಹವಾದ ಸಂಗತಿಯೆಂದರೆ, ಉಳಿದಡೆಗಿಂತಲೂ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅಂತರ ಜಲ ಅತ್ಯಂತ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಹಸಿರು ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಕಂಗೊಳಿಸಿ, ಬಿಸಿಲಿನ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸಿದೆ ಎಂತಲೂ ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದ ಜನ ಜೀವನ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ಸಮೃದ್ಧತೆ ಅಲ್ಲಿನ ನೀರಾವರಿ ಅನುಕೂಲತೆಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. "ನೀರು ಜೀವನಾಶ್ಯಕವಾದುದು. ಜನವಸತಿ, ಕೃಷಿ ಕೈಗಾರಿಕೆ ಎಲ್ಲದಕ್ಕೂ ನೀರು ಅತ್ಯವಶ್ಯಕ ಹೀಗಾಗಿ ಪ್ರಪಂಚದ ನಾಗರಿಕತೆಗಳೆಲ್ಲವೂ ಬೆಳೆದಿರುವುದು ನದಿ ತೀರಗಳಲ್ಲಿ ಎಂಬುದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿದೆ"[೬] ಇದಕ್ಕೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯೂ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ವರ್ಷ ಪೂರ್ತಿ ತುಂಬಿ ಹರಿಯುವ ನದಿಗಳಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಅವುಗಳು ತುಂಬಿ ಹರಿಯುತ್ತವೆ.

ಈ ಪ್ರದೇಶ ಪ್ರಾಚೀನ ಇತಿಹಾಸ ಕಾಲಘಟ್ಟದಿಂದಲೂ ನೀರಿಗೆ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಇಲ್ಲಿನ ಝರಿಗಳು, ಕೆರೆಗಳನ್ನು ಆಶ್ರಯಿಸಿತ್ತು ಎಂಬ ವಿವರಗಳು ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ದೊರಕುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದ ಇತಿಹಾಸದಿಂದ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವ ನಾನಕ ಝರಣಾ ನರಸಿಂಹ ಝರಣ, ಬಂದವರ ಓಣಿಯ ಬುಗ್ಗ ಮೊದಲಾದವುಗಳಾಗಿವೆ. ಅಲ್ಲದೆ

ಇಲ್ಲಿನ ಅನೇಕ ಊರುಗಳು ಜಲವಾಚಕ ಸ್ಥಳನಾಮಗಳ ಕೆರೆಗಳ ಸೂಚಕವಾದ ಪದಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿವೆ. ಉದಾ:- ಜಲಸಂಗಿ, ಕನಕಟ್ಟೆ, ಝರಣಾ, ಅಮರಕುಂಡ, ತ್ರಿಪುರಾಂತಕ, ಮೊದಲಾವುಗಳಾಗಿವೆ.

"ಇಲ್ಲಿನ ಕೆರೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಬಹುಪಾಲು ಊರಿಗೆ ಒಂದು ಕೆರೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ನಾಡಿನ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ನಿರ್ಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕೆರೆಯ ಪಾತ್ರ ಪ್ರಮುಖವಾದುದು. ಕೆರೆಯ ನಿರ್ಮಾಣ ಊರ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಹಾಕುವ ಭದ್ರ ಬುನಾದಿಯನ್ನಬೇಕು. ಕೆರೆ, ಬಾವಿ ಜಲ ಸಂಚಯವಿದ್ದ ಸ್ಥಳದ ಸುತ್ತ ರೈತಾಪಿ ಕುಟುಂಬಗಳು ತಳವೂರಿ ಗ್ರಾಮಗಳು ರೂಪಗೊಂಡವು"[2] ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆರೆ, ಕುಂಟೆ, ಸಮುದ್ರ ಇವೆಲ್ಲವು ಜಲಸೂಚಕ ಸ್ಥಳನಾಮಗಳೆ ಆಗಿರುವವು. ಇಂದಿಗೂ ಕೆರೆ ಕಟ್ಟೆಗಳ ಸುತ್ತ ಮುತ್ತಲಿನ ಹೊಲ ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ರೈತರು ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮನವರಿಕೆಯಾಯಿತು. ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬಂದ ಮತ್ತೊಂದು ಸಂಗತಿಯೆಂದರೆ ಕೆಲವು ಕೆರೆಗಳು ಹೂಳಿನಿಂದ ತುಂಬಿಕೊಂಡಿರುವವು. ಕೆರೆಗಳಿಗೆ ನೀರು ಬರುವ ನೀರಿನ ಮೂಲಗಳಾದ ಮಣ್ಣಿನ ಬೆಟ್ಟದ ಪ್ರದೇಶಗಳು, ಗೋಮಾಳಗಳು ಗುಡ್ಡ ತೋಪುಗಳು, ಕೆರೆಯಂಗಳಗಳು ಉಳುಮೆಯಾಗಿ ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕೆ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಮಳೆ ಬಂದಾಗ ಅಲ್ಲಿನ ಮಣ್ಣು ಕೆರೆಯಂಗಳಕ್ಕೆ ಕೊಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಬಂದು, ಕೆರೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೂಳು ತುಂಬಿಕೊಂಡಿರುವವು. ಇನ್ನು ಕೆಲವರು ಕೆರೆಗಳಿಗೆ ಹರಿದು ಬರುವ ನೀರಿನ ನಾಲೆಗಳನ್ನು ಬೇರೆಡೆಗೆ ತಿರುಗಿಸಿ ಹರಿದು ಹೋಗುವಂತೆ ಮಾಡಿದುದರಿಂದ ಕೆರೆಗಳು ಬರಿದಾಗುತ್ತಿವೆ. ಕೆರೆಗಳ ಬಳಕೆ, ನಿರ್ವಹಣೆ ಬಗೆಗೆ ಸರಿಯಾಗಿ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಇಲ್ಲದ್ದರಿಂದ ಈ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಉಂಟಾಗುತ್ತಿದೆ ಎನ್ನಬೇಕು.

೨.೧.೩. ವನ್ಯ ಸಂಪತ್ತು

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎತ್ತರ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿದೆ. ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕಿರು ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಮ ಎತ್ತರ ಬೆಟ್ಟ, ಗುಡ್ಡಗಳು, ಕೊಂಚ ಆಳದ ಕಣಿವೆಗಳು ಇರುವವು. ಗುಡ್ಡ ಹಾಗೂ ಅದರಗುಂಟದ ಕಣಿವೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಅರಣ್ಯವು ವ್ಯಾಪಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಪುರಾಣ ಕಾಲದಲ್ಲ ಬೀದರ ದಂಡಕಾರಣ್ಯದ ಭಾಗವಾಗಿತ್ತೆಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದ. ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲೆಲ್ಲ ದಟ್ಟವಾದ ಕಾಡು ಇತ್ತೆಂದು ಇದು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ನಾಗರಿಕತೆ ಬೆಳೆದಂತೆ ಜನವಸತಿ ನೆಲೆಗೊಂಡಂತೆ ಆಹಾರೋತ್ಪಾದನೆಗಾಗಿ ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆ ನಡೆದಂತೆ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶವು ಕಿರಿದಾಗುತ್ತ ಬಂದಿತ್ತು. ಮಾನವ ತನ್ನ ಸೌಲಭ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಕಾಡನ್ನು ಕಡಿಯುತ್ತ ಬಂದಿದ್ದರಿಂದ ಅದು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಶೇಕಡಾ ೪.೩% ರಷ್ಟು ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶ ಉಳಿದಿದೆ. ಈಗ ಹುಮನಾಬಾದ ಬೀದರ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಅರಣ್ಯವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಉಳಿದಂತೆ ಭಾಲ್ಕಿ, ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ, ಔರಾದ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಬಿದಿರು ಕಾಡು ಇರುವುದು.

ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮುತ್ತುಗ, ತೇಗ, ಆಳ, ಅರಳಿ, ದಿಂಡಿಗ, ಜಾಲಿ, ಬಸವನ ಪಾದ, ಹರಗಲು, ಬೇವು, ಮಾವು, ಬಿಕ್ಕೆ, ಹುಣಸೆ, ರಕ್ತಚಂದನ, ಗಂಧ, ಬೇಲ, ಬನ್ನಿ, ಡಕ್ಕೆ, ಅತ್ತಿ ಮೊದಲಾದ ಮರಗಳು ಇವೆ. ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆಯವರು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ನೀಲಗಿರಿ, ಅಕೇಸಿಯಾ ತೋಪುಗಳನ್ನು ನೆಡುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಖಾಸಗಿಯಾಗಿ ರೈತರ ಹೊಲದ ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಗಂಧ, ರಕ್ತ ಚಂದನ, ತೇಗ (ಸಾಗುವಾನಿ) ಬೆಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಸುತ್ತಿದ್ದು, ರೈತರು ಇವುಗಳ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿಯೂ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿರುವರು. ಸಾಮಾನ್ಯ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ

ಸಿಗುವ ಕೆಲವು ಮರಗಳಿಂದ ರೈತರು ಕೃಷಿ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವದು. ಜೊತೆಗೆ ಜೇನು, ಹುಣಸೆ, ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ಮೊದಲಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಪ್ರಯೋಜನವನ್ನು ಇಲ್ಲಿನವರು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಂತಹ ದಟ್ಟವಾದ ಅರಣ್ಯ ಇಲ್ಲದಿರುವುದರಿಂದ ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯೂ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಭಾಲ್ಕಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಖಾನಾಪೂರ ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಚಾಂಗಲೇರ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ, ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಚಿರತೆ ಕಾಡೆಮ್ಮೆ, ತೋಳ, ನರಿ, ಕತ್ತೆ, ಕಿರುಬ, ಜಿಂಕೆ, ಕೃಷ್ಣ ಮೃಗ, ನವಿಲು ಇರುವವು. ಇನ್ನುಳಿದಂತೆ ಕಾಡುಹಂದಿ, ಸೀಳುನಾಯಿ, ಕಾಡುಕೋಳಿ, ಮೊಲ, ನರಿ, ಮುಳ್ಳು ಹಂದಿ, ಕಾಡುಬೆಕ್ಕು, ಮೊದಲಾದವು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ.

ಪಕ್ಷಿಗಳಲ್ಲಿ ಗಿಳಿ, ಕೌಜುಗ, ಗೊರವಂಕ, ಗುಬ್ಬಿ, ಬಳೂದ, ಗೂಗಿ, ಪಾರಿವಾಳ, ಕಾಗೆ, ಕೋಗಿಲೆ, ನವಿಲು, ಬೆಳ್ಳಕ್ಕಿಗಳು, ಗಿಳಿ ಹದ್ದು, ರಣಹದ್ದು, ಗೀಜುಗ, ಮಿಂಚುಳ್ಳಿ, ಟಿಂವಕ್ಕಿ, ಬಾವಲಿ, ಹಕ್ಕಿ–ಪಕ್ಕಿ ಗೌಜುಲ ಬೆಳವ, ಕೆಂಬೂತ, ಕುಂಬಾರ ಕಾಗೆ, ಇನ್ನು ಜಲ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕೆರೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಾತುಕೋಳಿ, ಏಡಿ, ಕಪ್ಪೆ, ನೀರಕೋಳಿ, ಹುಳ–ಹಿಡುಕ, ಸರಿಸೃಪಗಳಲ್ಲಿ ನಾಗರ ಹಾವು, ಕಾಳಿಂಗ ಸರ್ಪ, ದಾಮಿಣಿ ಹಾವು, ನೀರಾವು ಹೆಬ್ಬಾವು, ಮಣ್ಣುಮುಕ್ಕ ಹಾವು, ಉಡ, ಮೊದಲಾದವು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಊರು, ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ನಾಯಿ, ಬೆಕ್ಕು, ಹಸು, ಎಮ್ಮೆ, ಕುರಿ, ಆಡು, ಮೇಕೆ, ಕೋಳಿ ಎತ್ತು, ಸಾಕು ಪ್ರಾಣಿಗಳಾಗಿವೆ. ರೈತರು ಎತ್ತು, ಎಮ್ಮೆಗಳನ್ನು ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಹಸು, ಎಮ್ಮೆ, ಆಡು, ಕುರಿ ಮೊದಲಾದವನ್ನು ಹೈನುಗಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಸಾರಿಗೆಗೆ ಹಿಂದಕ್ಕೆ ಎತ್ತು, ಹಸು, ಕುದರೆ, ಒಂಟೆ, ಕತ್ತೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಿಂದ ಈಗ ಜನರು ಬಸ್, ಲಾರಿ, ಜೀಪ್, ಕಾರು, ರಿಕ್ಷಾ, ಟಂಟಂ, ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ್ ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ದೇವಣಿ ತಳಿ ಮತ್ತು ಕಿಲಾರಿ ತಳಿರಾಸುಗಳಿಗೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆದಿವೆ. ಇವು ದೇಶಿ ಮೂಲದ ಪ್ರಾಣಿ ತಳಿಗಳಾಗಿದ್ದು ದೇವಣಿ ಎತ್ತುಗಳು ಕೃಷಿಗೂ, ಕಿಲಾರಿ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಕೃಷಿ ಸಲಕರಣೆ, ದವಸಗಳ ಸಾಂಗಗೆ ರೈತರು ಬಳಸುವರು. ಈಗಲೂ ಅಲ್ಲಲ್ಲ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಈ ತಳಿಗಳ ಸಂಗೋಪನೆ, ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ರೈತ ವರ್ಗಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಹಾಗೂ ತೆಲಂಗಾಣ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ.

ಬೀದರನಲ್ಲಿ ಒಂಟೆಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಒಂಟೆಗಳು ಈ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಮಧ್ಯಕಾಲಿನ ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೪ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಬಂದವು. ಬೀದರನ್ನು ಆಳಿದ ಬಹುಮನಿ ಅರಸರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅರಬಸ್ಥಾನ ದೇಶದಿಂದ ಇವು ಇಲ್ಲಿಗೆ ವ್ಯಾಪಾರಸೈನ್ಯದ ಮೂಲಕ ಬಂದವು. ಸ್ಥಳೀಯರು ಒಂಟೆಗಳನ್ನು ಸಾಕಿ–ತಳಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಡಿಸಿ ದೂರದ ಊರುಗಳಿಗೆ ಒಯ್ದು ಮಾಂಸಕ್ಕಾಗಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವರೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂಟೆಗಳಂತೆ ಕುರಿ, ಮೇಕೆ, ಆಡು, ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ಮಾಂಸಕ್ಕಾಗಿ ಸಾಕುತ್ತಾರೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ವನ್ಯಜನ್ಯ, ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿ ಜನ್ಯ ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡುತ್ತ ಕೆಲವರು ತಮ್ಮ ಜೀವನ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವರು. ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಾಗುವುದನ್ನು ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಜೀವನ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಚನ್ನಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡರು. ಇದಕ್ಕೆ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದರು ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ.

ಬೀದರ ಪರಿಸರದ ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಪಶು ಪಾಲಕ-ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಿಂದ ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಬದಲಾದ ಸಂದರ್ಭದಿಂದಲೂ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಜೀವ ಜಾಲದ ಜೊತೆಗೆ ಅವ್ಯಕ್ತ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದನ್ನು ಅವರು ಅನುಸರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದ ನಂಬಿಕೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಇವತ್ತಿಗೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಎಲ್ಲೆಡೆಯಂತೆ ಇಲ್ಲಿನ ಜನಪದ ಸಮುದಾಯವು ನದಿ, ಕೆರೆ, ಕಟ್ಟೆ, ಹಳ್ಳ, ಕೊಳ್ಳಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಗಿಡ, ಮರ, ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಗಳು ಮುಂತಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ದೇವರ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತಾರೆ. ಅವರಿಗೆ ಜಲ ತೀರ್ಥವಾದರೆ ನೆಲ ಸಾಕ್ಷಾತ ತಾಯಿ, ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳು ದೇವತೆಗಳು ಇವುಗಳ ನೆರವಿನಿಂದಲೇ ತಮಗೆ ಅನ್ನ ನೀರು ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳ ರಕ್ಷಣೆಗೆ ನಾವು ಮುಂದಾದರೆ ನಮ್ಮನ್ನು ಅವುಗಳು ರಕ್ಷಿಸುತ್ತವೆ ಎಂಬ ಅಚಲ ನಂಬಿಕೆಯನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಜನಪದರು ಈ ತತ್ವವನ್ನು ಜೀವ ಪರಿಸರದ ಅಗತ್ಯವಾಗಿಯೇ ಗ್ರಹಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅವರ "ಪ್ರಕೃತಿಯ ಆರಾಧನೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಮ್ಯತೆಯು ಒಂದು ಜೈವಿಕ ಸಾಧ್ಯತೆಯೇ ಹೊರತು ಮಿತಿ ಅಲ್ಲ. ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಜೀವನ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಜೀವ ಜಾಲವನ್ನು ತಮ್ಮ ಅಸ್ತಿತ್ವದ ಭಾಗವಾಗಿಯೇ ತಿಳಿಯುವುದು ಇಂತಹ ಜೈವಿಕ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿಂದಲೆ"[೮] ಎನ್ನುವ ಡಾ ಮೊಗಳ್ಳಿ ಗಣೇಶ ಅವರ ಮಾತು ತುಂಬಾ ಸಮಂಜಸವಾದುದಾಗಿದೆ.

ಎಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಯಥೇಚ್ಛವಾದ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಅವಕಾಶ ಸಾಧ್ಯವೋ ಅಂತಲೆಲ್ಲ ಕೃಷಿಕ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳು ಫಲವತ್ತಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಥದಲ್ಲಿ ಬೀದರ ಆಧುನಿಕಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು ಸಹ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಜನಪದರು ಕೃಷಿಗೇ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಧಾನ್ಯತೆ ನೀಡುತ್ತ ಬಂದಿರುವರು ಇದು ಇಲ್ಲಿನ ಜನಪದರ ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಎತ್ತಿತೋರಿಸುತ್ತದೆ.

೨.೧.೪ ಖನಿಜ ಸಂಪತ್ತು

"ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಭೂ, ಜಲ, ವನ, ವನ್ಯ, ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತುಗಳಿಗೆ ಆಗರವಾಗಿರುವಂತೆ ಖನಿಜ ಸಂಪತ್ತಿಗೂ ಶ್ರೀಮಂತ ಭಂಡಾರವೇ ಆಗಿದೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮೂರನೆಯ ಭೂ ಭಾಗದ ದಖ್ಖನ್ ಟ್ರ್ಯಾಪ್ ಶಿಲಾರಸದಿಂದಾವರಿಸಿದ್ದು, ಇವು ಅಗ್ನಿ ಶಿಲೆ ರಸಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಈ ಟ್ರ್ಯಾಪಗಳು ಸಮುದ್ರ ಮಟ್ಟದಿಂದ ೬೧೮ ಮೀ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ"[೧೯] ಈ ತರಹದ ಶಿಲಾಟ್ರ್ಯಾಪಗಳು ಬೀದರ ಹಾಗೂ ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಹಲವೆಡೆ ಒಳಗೊಂಡಿವೆ. ಈ ಶಿಲೆಗಳ ಮೇಲಿನ ಪದರು ಕೆಂಪುಬಣ್ಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಜಂಬಿಟ್ಟಿಗೆ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಜಂಬಿಟ್ಟಗೆಯ ಮಣ್ಣಿನ ಗಾತ್ರ ಸುಮಾರು ೧೮ ಮೀ ದಿಂದ ೨೪ ಮೀ ವರೆಗೆ ಇರುವುದು. ಮೃದುವಾದ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ರಂಧ್ರಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಇದನ್ನು ಕಟ್ಟಡ ಕಟ್ಟಲು ಇಟ್ಟಿಗೆಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇಂತಹ ಇಟ್ಟಿಗೆ ಗಣಿಗಳು ಬೀದರ ಮತ್ತು ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಹೇರಳವಾಗಿವೆ. ಈ ಗಣಿಗಳು ಸಾವಿರಾರು ಜನರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ ನೀಡಿ ಬದುಕಿಸುತ್ತಿವೆ.

ಜಂಬಿಟ್ಟಿಗೆ ನಂತರ ದೊರೆಯುವ ಮತ್ತೊಂದು ಖನಿಜವೆಂದರೆ, ಅಲುಮಿನಿಯಮ್ ಅಂಶವನ್ನೊಳಗೊಂಡ ಮರಳು ಮಿಶ್ರಿತ ಬಾಕ್ಸೈಟ್ ಮತ್ತೊಂದು ಬಿಳಿ ಜೇಡಿ ಮಣ್ಣು. ಈ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಪಿಂಗಾಣಿ ಪಾತ್ರೆ, ವಿದ್ಯುತ್ ವಾಹಕ ಬಿಡಿ ಕುಶಲ ಕಲಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೀದರಿನ ಬಿದ್ರಿ ಕರಕುಶಲ ವಸ್ತು ದೇಶ, ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ

ತುಂಬಾ ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಪಡೆದಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಈ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಕಲಾಕಾರರ ಹತ್ತಾರು ತಲೆಮಾರಿನ ಮನೆತನಗಳು ಬೀದರನಲ್ಲಿ ಕಾಣಲು ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಮಧ್ಯಕಾಲೀನ ಬಹುಮನಿ ಸುಲ್ತಾನರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಈ ಕಲೆಯು ಪರ್ಶಿಯಾದಿಂದ ಬೀದರಗೆ ಬಂದು ಇಲ್ಲಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹೊಂದಿತು. ಬೀದರನ್ನು ವಿಶ್ವ ಪ್ರಖ್ಯಾತಗೊಳಿಸಿದ ಕೀರ್ತಿ ಈ ಬಿದ್ರಿಕಲೆಗೆ ಸಲ್ಲುತ್ತದೆ. ಬೀದರನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಕೆಂಪು ಕ್ಯಾವಿ ಮಣ್ಣನ್ನು ಸ್ಥಳಿಯರು ಮನೆಗೆ ಸುಣ್ಣವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು 'ಜಾಜ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಅನೇಕ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ವೈವಿದ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಅಪಾರವಾದ ಸಂಪತನ್ನು ಹೊಂದಿ ತನ್ನದೇ ಆದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯತೆಯನ್ನು ಮೆರೆದಿದೆ. ಇವೆಲ್ಲವು ಇಲ್ಲಿನ ಜನಪದರ ಬದುಕಿನ ಜೊತೆಗೆ ಒಂದಿಲ್ಲೊಂದು ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿವೆಯೆಂತಲೂ ಹೇಳಬೇಕು.

"ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೂ ಸ್ಥಳೀಯ ಜನಪದಗಳು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಚಹರೆಯ ನಿರೂಪಣೆಗಳನ್ನು ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಸುತ್ತವೆ. ತಮ್ಮ ಜೀವನ ಕ್ರಮವನ್ನು ತಮ್ಮ ಪರಿಸರದ ಜೊತೆ ಬೆರೆಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಜನಪದರ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸ್ವಭಾವ"[೧೦] ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ರದೇಶವೂ ತನ್ನದೇ ಆದ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಗುರುತನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುವುದೇ ಅದರ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯಿಂದ ಅಲ್ಲಿನ ವಾಸದ ನೆಲೆಗಳು, ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಪರಿಸರ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳು, ಉದ್ಯೋಗ, ಆಹಾರ ವಿಧಾನಗಳು ಎಲ್ಲವು ಸ್ಥಳೀಯ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಕುರುಹನ್ನು ಬಿತ್ತರಿಸುತ್ತವೆ. ಜನಪದರು ಪರಿಸರವನ್ನು ಭೌಗೋಳಿಕವಾಗಿ ಗುರುತಿಸುವುದೇ ಇಂಥ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಕುರುಹಗಳಿಂದ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ. ಜನಪದರು ನಿಸರ್ಗವನ್ನು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಾಗಿ ರೂಪಾಂತರಿಸುವುದು. ತಾವು ವಾಸಿಸುವ ನೆಲ, ಕಾಣುವ ಗುಡ್ಡ, ಬೆಟ್ಟ, ನದಿ, ಹಳ್ಳಕೊಳ್ಳ ಜಲ ಸಂಪತ್ತು ಪಶುಪಕ್ಷಿ, ವೃಕ್ಷ ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳೆ, ಕಲ್ಲು, ಮಣ್ಣು, ಹೀಗೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ತಮ್ಮ ಬಾಳಿನೊಂದಿಗೆ ಹೊಂದಿಸಿಯೆ ಅದರೊಡನೆ ತಮ್ಮ ಸಂಬಂಧವನ್ನುಕಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುವರು.

೨.೨.೧ ಐತಿಹಾಸಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ

ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದ ಜನ ಜೀವನ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ಸಮೃದ್ಧತೆಯ ಬೇರುಗಳು ಅಲ್ಲಿನ ಇತಿಹಾಸದ ಗರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಡಗಿರುತ್ತವೆ. ಆ ಬೇರುಗಳನ್ನು ಅನ್ವೇಷಿಸುವ ಮೂಲಕ ಅಲ್ಲಿನ ಐತಿಹಾಸಿಕ ನೆಲೆಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಇತಿಹಾಸವೆಂಬ ಪದವನ್ನು ಗತಿಸಿದ ಕಾಲದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತೇವೆ. ಅಂದರೆ ಮಾನವನು ಕಾಡಿನಿಂದ ನಾಡ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಬದಲಾವಣೆ ಹೊಂದಿ, ನಾಗರಿಕತೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿದ ಸಂಗತಿ ಅರಸರ ಆಳ್ವಿಕೆ, ಯುದ್ಧ, ಸಾವು, ನೋವು ಮೊದಲಾದವುಗಳ ನೆಲೆಯಿಂದ ನೋಡುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು. "ಮಾನವನಿಗೆ ಪೂರಕ ಪರಿಕರ ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿ, ವಸ್ತು, ಆಯುದ, ನಿರ್ಮಿಸಿರುವಂಥ ಸ್ಮಾರಕಗಳು ಇಂದಿಗೂ ಅಧಿಕೃತ ಸಾಕ್ಷಿಗಳಾಗಿವೆ. ಈ ಸಾಕ್ಷಿಕರಿಸುವ ಕುರುಹು ನಿದರ್ಶನಗಳು ಚರಿತ್ರೆ ರಚನೆಗೆ ವಾರಸುದಾರಿಕೆ ಪಡೆದಿವೆ."[೧೧] ನಮಗೆ ನಮ್ಮದೇ ಆದಂತಹ ಭವ್ಯ ಇತಿಹಾಸ ಇದ್ದರೂ ಬ್ರಿಟಿಷರು ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬರುವ ವರೆಗೂ ಇತಿಹಾಸ ರಚನೆಯ ಸ್ಪಷ್ಟರೂಪ ತಿಳಿದಿರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಚರಿತ್ರೆಯನ್ನು ಕಾವ್ಯ ಪುರಾಣ ಕಥೆಗಳ ಮೂಲಕ ಕಲಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಅದನ್ನು ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಗೊಳಿಸಿದ್ದರಿಂದ ಭಾರತೀಯರಿಗೆ ಚಾರಿತ್ರಿಕ ಪ್ರಜ್ಞೆ ಇರಲಿಲ್ಲವೆಂಬ ಟೀಕೆಯ ಮಾತುಗಳು ಕೇಳಿಬಂದವು. ಇದೇ ಕಾರಣಕ್ಕಂದೇ ಅಲ್ಬೆರೂನಿ ಎಂಬ ಇತಿಹಾಸ ರಚನೆಕಾರನು ಈ ಮೇಲಿನ ಮಾತು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿರಬೇಕು.

ಬ್ರಿಟಿಷರು ಕಲ್ಪಿಸಿದ ಇತಿಹಾಸ ರಚನೆಯ ಮಾದರಿಗಳು ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಇರಲಿಕ್ಕಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನ ವೇದ, ಉಪನಿಷತ್, ಕಾವ್ಯ ಕಥೆಗಳು ಆಯಾ ಕಾಲದ ಇತಿಹಾಸದ ಅನೇಕ ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಸಂಗಿಕವಾಗಿ ರಚಿಸಿರುವುದುಂಟು. ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಸಾಕ್ಷ ಪ್ರಜ್ಞೆಯಾಗಿರುವ ಗುಡಿ, ಗೋಪುರ, ಮಂದಿರಗಳು ಕೋಟೆ ಕೊತ್ತಲು ಅರಮನೆ, ಸ್ಮಾರಕಗಳು ಶಾಸನ, ವೀರಗಲ್ಲು, ಮಾಸ್ತಿಗಲ್ಲು ನಾಣ್ಯಗಳು ಚಿತ್ರಗಳು ಕೆರೆ, ಕಟ್ಟೆ ಕಾಲುವೆಗಳು, ರಸ್ತೆ, ಭಾವಿ, ಮನೆಗಳು ಗೃಹ ಬಳಕೆಯ ಸಾಮಾನು ಸಲಕರಣೆಗಳು ಇತಿಹಾಸಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಅಮೂಲ್ಯ ಪುರಾವೆಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ ಯೆಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಮೌಖಿಕ ಮತ್ತು ಸ್ಥಳೀಯ ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಅದೆಷ್ಟೋ ಸ್ಥಳಗಳು ಗ್ರಾಮಗಳು ತಮ್ಮ ಕುರುಹುಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೨.೨.೧ ಪೌರಾಣಿಕ ಹಿನ್ನಲೆ

ಅನೇಕ ಪೌರಾಣಿಕ ಕಥೆಗಳು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ಸಾರುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದು ನಿಜವಾದವು. ಯಾವುದು ಕಲ್ಪಿತವಾದವು ಎಂದು ತಿಳಿದು ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಪ್ರಕಾರದಲ್ಲಿ ಬೀದರಕ್ಕೆ ಈ ಹೆಸರು ಹೇಗೆ, ಯಾವಾಗ ಬಂದಿತು ಮತ್ತು ಏಕೆ? ಯಾರು ಕೊಟ್ಟರು ಎಂಬುದು ಒಂದು ಪ್ರಶ್ನೆಯಾಗಿದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಬೀದರಕ್ಕೆ ಅನೇಕ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯಲ್ಪಡುತ್ತಾರೆ.

ರಾಜಕೀಯ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಭಾಷಿಕ, ಸಾಹಿತ್ಯಿಕ ಜಾನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಹಿರಿಮೆಯನ್ನು ಹೊತ್ತ ಬೀದರಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು ಐದು ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳಿಗೂ ಮಿಗಿಲಾದ ಇತಿಹಾಸವಿದೆಯೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಇದರ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯು ಕುರುಹುಗಳನ್ನು ಸ್ಕಂದ ಪುರಾಣ ಭಾಗವತಪುರಾಣ, ಶಿವಪುರಾಣ, ಮಾರ್ಕಂಡೇಯ ಪುರಾಣ, ರಾಮಾಯಣ, ಮಹಾಭಾರತ, ಮೊದಲಾದ ಪುರಾತನ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಹುಡುಕುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ.

ಪುರಾಣಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಈ ಪ್ರದೇಶವು ಶಿವ, ವಿಷ್ಣು, ಮಾರ್ಕಂಡೇಯ ಮುಂತಾದ ದೇವತೆಗಳ ವಾಸಸ್ಥಾನವಾಗಿತ್ತೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಬೀದರ ನಗರಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡಿರುವ ಪಾಪನಾಶ ಮಂದಿರವು ಶಿವನಿಂದ ಸ್ಥಾಪಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿತು. ನಗರದ ಹೊರ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿರುವ ನರಸಿಂಹ ಝರಾ, ವಿಷ್ಣು ನರಸಿಂಹ ಅವತಾರ ತಾಳಿ ಲೋಕ ಕಂಟಕನಾಗಿದ್ದ ರಾಕ್ಷಸ ಕುಲದ ರಾಜ ಹಿರಣ್ಯ ಕಶ್ಯಪನನ್ನು ಸಹರಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬಂದು ನೆಲೆಯೂರಿದನೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯ ಔರಾದದಲ್ಲಿ ಶಿವನು ಅಮರೇಶ್ವರ ಹೆಸರಿನಿಂದ ನೆಲೆಸಿದನು. ಹುಮನಾಬಾದ, ಚಾಂಗಲೇರ ಇವು ವೀರಭದ್ರನ ನೆಲೆ ಬೀಡಾಗಿದ್ದವು. ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ಹತ್ತಿರದ ತ್ರಿಪುರಾಂತಕ ಕೆರೆಯು ಶಿವನ ನಾಮವನ್ನು ಹೊತ್ತಿದೆ. ಬೀದರನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಣ ಪ್ರದೇಶವು ಪುರಾಣದ ವಿವಿಧ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ರಾಮಾಯಣ ಮಹಾಭಾರತ ಕೃತಿಗಳ ಜೊತೆಗೂ ಬೀದರನ ಪ್ರಾಚೀನ ನಂಟಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ರಾಮ, ಸೀತಾ, ಲಕ್ಷ್ಮಣರು ಮತ್ತು ಪಾಂಡವರು ತಮ್ಮ ವನವಾಸ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿದ್ದರೆಂದು ಹೇಳುವ ಅನೇಕ ಮೌಖಿಕ ಸ್ಥಳೈತಿಹ್ಯವನ್ನು ಜನರು ತೋರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ರಾಮ ಸೀತಾರ ಹೆಜ್ಜೆ ರಾಮನು ಲಿಂಗ ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ್ದು, ಸೀತಾ ಬಾವಿ, ರಾಮಕುಂಡ, ಲಕ್ಷ್ಮಣಕುಂಡ, ಪಾಂಡವರ ಗವಿ, ಪಾಂಡವರ ಪುಂಡಿಪಲ್ಲೆ, ಮೊದಲಾದ ಐತಿಹ್ಯಗಳು ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಜನ ಜನಿತವಾಗಿವೆ.

ಬೀದರ ಮಹಾಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬರುವ ವಿದುರನ ಹೆಸರಿನಿಂದ ರಚಿಸಿಲ್ಪಟ್ಟಿತೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವು ಇದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಇದು ದಂಡಕಾರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಆಗಿತ್ತೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ವಿದುರವು ಬೀದರ ಆಗಿವೆ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು "ಪ್ರಾಚೀನ ಅಶ್ಮಕ ಎಂಬ ಜನಪದದ ದಕ್ಷಿಣ ಅಂಚಿನ ಭಾಗವಿದ್ದು, 'ರುಷಿಕ' ಎಂಬ ಪ್ರದೇಶದ 'ಮಂಜರಿಕ'ದ ದೇಶದ ಪಶ್ಚಿಮದಂಚಿನಲ್ಲಿದ್ದು ವೈದರ್ಭ ಮಂಡಲದ ದಕ್ಷಿಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಿಸಿದೆ"[೧೨]. ಹೀಗೆ ಬೀದರನ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯ ಕುರುಹುಗಳು ಅನೇಕ ಪೌರಾಣಿಕ ಪುರಾಣ ಮೂಲಗಳಲ್ಲಿ ಹುಡುಕುವ ಪ್ರಯತ್ನವಾಗಿದೆ. ಅಂದರೆ ಇತಿಹಾಸ ಪೂರ್ವಕಾಲದಿಂದಲೂ ಈ ಪ್ರದೇಶವು ಜನವಸತಿಗಳಿಂದ ಕೂಡಿತ್ತೆಂದು ಇದರಿಂದ ತಿಳಿಯಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ ಎನ್ನಬಹುದು.

೨.೨.೨ ಪ್ರಾಚೀನ ಹಿನ್ನೆಲೆ

ಪೌರಾಣಿಕ ಆಧಾರಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿದರೆ ಇತಿಹಾಸದ ಆಕರಗಳೇ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುವಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖವಾಗುತ್ತವೆ "ನಮ್ಮ ವರ್ತಮಾನದ ನೆಲೆಗಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಅರಿತುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದರೆ ಗತಕಾಲದ ವಿದ್ಯಮಾನಗಳ ಬಗ್ಗೆ. ಸ್ಪಷ್ಟವಾದ ಚಿತ್ರವೊಂದು ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಇರಲೇ ಬೇಕಾದುದು ಅನಿವಾರ್ಯ"[೧೩] ಹೌದು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನ ಇತಿಹಾಸ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುವುದು ಸುಮಾರು ಐದು ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳಷ್ಟು ಹಿಂದಿನಿಂದ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ದಖ್ಖನ್ ಪ್ರಸ್ಥಭೂಮಿಗೆ ಸೇರಿದೆ. ಈ ಪ್ರದೇಶವು ಮಾನವನ ಅತ್ಯಂತ ಪುರಾತನ ವಾಸಸ್ಥಾನವಾಗಿದೆ. ಭೂರಚನಾ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರ ಅಭಿಪ್ರಾಯದಂತೆ ಈ ಪ್ರಾಂತ "ಭೌಗೋಳಿಕವಾಗಿ ಪ್ರಾಕೃತಿಕವಾಗಿ ಮತ್ತು ಹವಾಗುಣಗಳಿಂದಲೂ ಈ ದಖ್ಖನ್ ಪ್ರಾಂತ ಮಾನವನ ನೆಲೆಗೆ ಅನುಕೂಲಕರವಾಗಿತ್ತು. ಗೋದಾವರಿ ಮತ್ತು ನರ್ಮದಾ ನದಿಗಳ ಪ್ರದೇಶವು ಜನ ಸಮುದಾಯಗಳ ಬದುಕಿಗೆ ಆಸರೆಯಾಗಿತ್ತು. ನವ ಶಿಲಾಯುಗದ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಜನರು ಕೃಷಿಕರಾಗಿದ್ದರು. ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ವ್ಯವಸಾಯ ಪಶುಪಾಲನೆ, ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರು"[೧೪] ದಖನ್ ಪ್ರಾಂತಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಕರ್ನಾಟಕ, ಅದರಲ್ಲೂ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ, ಹೈದರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕದ ಅನೇಕ ಪ್ರಾಚೀನ ಸ್ಥಳಗಳು ಶಿಲಾಯುಗದ ಜನರ ವಾಸಸ್ಥಳಗಳಾಗಿದ್ದವು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಮಸ್ಕಿ, ಕೊಪ್ಪಳ, ಸಂಗನಕಲ್ಲು, ಪಾಲ್ಕಗುಂಡ, ಪಿಕ್ಲಿಹಾಳ, ಸನ್ನತಿ, ಚಿತಾಪೂರ ಗೊಟ್ಟಂಗೊಟ್ಟಿ, ಹಳ್ಳಿಖೇಡ, ಬೀದರನ ಮರಕುಂದಾ, ರೇಕುಳಗಿ, ಖೇಣಿ ರಂಜೋಳ, ಅಂಬೆಸಂಗಾವಿ, ಮಾಂಜ್ರಾನದಿ ದಡದ ಮೇಲಿರುವ ಡೋಣಗಾಪೂರ, ನಾರದ ಸಂಗಮ, ಮೂಂಗನಾಳ ವನಮಾರಪಳ್ಳಿ ಖಾನಾಪೂರನ ಮೈಲಾರ ಕ್ಷೇತ್ರ, ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲೂಕಿನ ಚಾಂಗಲೇರ ಮುಂತಾದವುಗಳು ಮಾನವನ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಚೀನ ನೆಲೆಗಳಾಗಿದ್ದವು ಎನ್ನಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕಾರಂಜಾ ಮತ್ತು ಮಾಂಜರಾ ನದಿ ತೀರಗಳಲ್ಲಿ ಶಿಲಾಯುಗದ ವಿವಿಧ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಅನೇಕ ನೆಲೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಚ್ಯ ಇತಿಹಾಸ ಸಂಶೋಧಕರಾದ ಡಾ. ರೂ.ಮ. ಷಡಕ್ಷರಯ್ಯನವರು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಬಹು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕಾರಂಜಾ ಮತ್ತು ಮಾಂಜರಾ ನದಿಯ ಇಕ್ಕೆಲಗಳಲ್ಲಿ ಆದಿ ಮಾನವರ ಆಯುಧಗಳು, ಬಳಕೆಯ ವಸ್ತುಗಳು ದೊರಕಿರುವುದು ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನು ಶಿಲಾಯುಗಕ್ಕೆ ಸ್ವೀಕರಿಸುವುದು. "ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಆವಾಸ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾದದು ಸುಮಾರು ನಾಲ್ಕು ಸಹಸ್ತ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ. ಹಳೆಯ ಶಿಲಾಯುಗದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ

ಮಾನವನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಕ್ವಾಡ್ಜೈಟ್, ಕ್ಯಾಡ್ಜ್ ಶರ್ಟ, ಜಿಸ್ಪರ್, ಸ್ಯಾಂಡ್‌ಸ್ಟೋನ್ ಮುಂತಾದ ಕಲ್ಲುಗಳಿಂದ ನಿರ್ಮಿಸಲಾದ ಉಪಕರಣಗಳು"[೧೫] ಕೂಡ ಬೀದರನ ಅನೇಕ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಶೋಧಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಹೊಸ ಶಿಲಾಯುಗಕ್ಕಿಂತ ಹಿಂದಿನ ಕಾಲಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಿರವಾದ ಆವಾಸ ಕೇಂದ್ರಗಳ ಸುಳಿವು ಸಿಕ್ಕುವುದಿಲ್ಲವಾದ್ದರಿಂದ ಈ ಜನಾಂಗಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅಲೆಮಾರಿ ಜೀವನವನ್ನೇ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದವೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಅಲೆಮಾರಿ ಬದುಕಿನ ನಡುವೆ ಅವರು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಬಿಡಾರಗಳನ್ನು ಹೂಡಿಕೊಂಡು ವಾಸವಾಗಿದ್ದ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಿವೆ. ಅಂಥ ಬಿಡಾರಗಳು ಉತ್ತರ ಕನಾಟಕದ ಗುಲಬರ್ಗಾ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹುಣಸಗಿಯಲ್ಲಿ, ಉಳಿದಂತೆ ಗುಲಬರ್ಗಾ, ಬೀದರ, ರಾಯಚೂರ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇದ್ದು, ಕುರುಹುಗಳ ಬಗೆಗೆ ಪ್ರಾಚ್ಯ ಸಂಶೋಧಕರು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ನೆಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಆದಿಮಾನವನು ಬಳಸಲ್ಪಡುತ್ತಿದ್ದ ಆಯುಧಗಳು ಮಚ್ಚು ಕೊಡಲಿ, ಕತ್ತಿ, ಆಣಿ, ಮೊದಲಾದ ರೂಪಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಕಡಿಯುವ, ಕೊರೆಯುವ, ಹಿರಿಯುವ, ಮುರಿಯುವ ಮತ್ತು ಉಜ್ಜುವ ಇತರೆ ಉಪಕರಣಗಳ ರೂಪಗಳಲ್ಲೂ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹಳೆ ಶಿಲಾಯುಗದ ಉಪಕರಣಗಳು ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡದೂ ಆಗಿದ್ದವು. ಮಧ್ಯ ಶಿಲಾಯುಗದ ಹೊತ್ತಿಗೆ ತೀರಾ ಸಣ್ಣ ಉಪಕರಣಗಳ ನಿರ್ಮಿತಿ ಪ್ರಾರಂಭವಾಯಿತು. ಈಗ ಮೊದಲಿನಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹರಿತವಾದ, ಸಣ್ಣ ಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಬಾಣಗಳ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಮರದ ತುಣುಕುಗಳನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿ ಬೇಟೆಗಾಗಿ ಬಳಸುವುದು ಪ್ರಾರಂಭವಾಯಿತು. ಈ ಪ್ರಾಚೀನ ನೆಲೆಗಟ್ಟುಗಳು ಮಾನವನನ್ನು ಅಲೆಮಾರಿತನದಿಂದ ಆವಾಸ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಕಡೆಗೆ ಹೊರಳಿಸುವಲ್ಲಿ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಮಹತ್ವದ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸಿವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಬಹುಮುಖ್ಯವಾದುದೆಂದರೆ ಈ ಕಾಲ ಘಟ್ಟದ ಜನರು ಬೇಟೆಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಿಂದ ಪಶು ಸಂಗೋಪನೆ ಮತ್ತು ವ್ಯವಸಾಯದ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನಾ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಕಡೆಗೆ ತಿರುಗಿದ್ದು ಎಂದು ಹೇಳಬೇಕು. ಸಾಗುವಳಿಯಾದರೂ ಅಷ್ಟೊಂದು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನಡೆಯದೆ ಜೀವನಾಧಾರಕ್ಕೆ ಎಷ್ಟು ಅಗತ್ಯವೋ ಅಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ನಡೆದಿರಲು ಸಾಧ್ಯ. ಈ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮರದ ನೇಗಿಲನ್ನೂ, ಇತರೆ ಉಪಕರಣಗಳಿಂದ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹದಗೊಳಿಸಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತಬೇಕಾಗಿದ್ದರಿಂದ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದ ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿಸುವಂತಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಲದೆ ಯಾವುದೇ ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯದ ಸೂಚನೆಗಳೂ ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ವಸತಿ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ದೂರದ ಬಯಲು ಸೀಮೆಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲೆಗೊಂಡಿದವೆಂದೂ ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅದೇ ತಾನೆ ಮಾನವನು ಕಾಡಿನಿಂದ ಹೊರಬರುವಾಗ ಕೆಲವು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸಿ ಅವುಗಳನ್ನು ತನ್ನ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಬಳಸಲು ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದನು. ಮಾನವನು ತಾನು ಕಾಡಿನಿಂದ ಬರುವಾಗ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ತಂದ ಪ್ರಾಣಿಗಳಲ್ಲಿ ಮೇಕೆ ನಾಯಿಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಥಮ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಆನಂತರ ಎತ್ತು, ಎಮ್ಮೆ, ಆಕಳು, ಕೋಣಗಳನ್ನು ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಹೈನುಗಾರಿಕೆಗಾಗಿ ಪಳಗಿಸಿಕೊಂಡನೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಇತಿಹಾಸ ಪೂರ್ವಕಾಲದ ಮಧ್ಯಶಿಲಾಯುಗದಲ್ಲಿ ಸಾಮೂಹಿಕ ಕೃಷಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇದ್ದಿತೆಂದು ತಜ್ಞರ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ. ಅವರಲ್ಲಿ ಇನು ಆಸ್ತಿಯ ಒಡೆತನದ ಕಲ್ಪನೆ ಮಾಡಿರಲಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಈ ಹಂತದ ಶೋಧನೆಗಳಲ್ಲಿ ದೊರಕಿರುವ ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳು ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದ್ದಾಗಿವೆ. ಬಹುಶಃ ಅದೇ ಆಗ ತಾನೆ

ಮಾನವ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಹಂತದಿಂದ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಕಡೆಗೆ ತಿರುಗುತ್ತಿದ್ದನೆಂದು ಇದರಿಂದ ಊಹಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಾಕ್ತನವಾದ ನೆಲೆಗಟ್ಟುಗಳು ಸ್ಥಿರವಾದ ಆವಾಸ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಕಡೆಗೆ ತಿರುಗಿದ್ದು, ನೂತನ ಶಿಲಾಯುಗ ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಲು ಕಾರಣವಾಯಿತು. ಕಬ್ಬಿಣದ ಬಳಕೆ ಈ ಯುಗದ ಬಹುದೊಡ್ಡದಾದ ಕೊಡುಗೆಯಾಗಿದೆ. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ನೀಗಿಸಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಗಳಲ್ಲಿ ಜನರು ಕುಟಿರುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಒಕ್ಕಲುತನಕ್ಕೆ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡರು. ಇದು ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಗುರಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿತ್ತೆಂದು ಹೇಳಲು ಅವಕಾಶವಿದೆ.

"ಮರದ ನೇಗಿಲಿನ ಬದಲಾಗಿ ಕಬ್ಬಿಣದ ನೇಗಿಲು ಬಳಸತೊಡಗಿದರು. ಕಬ್ಬಿಣದ ನೇಗಿಲು ಕೃಷಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಸಮರ್ಪಕಗೊಳಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ನೆರವು ನೀಡಿತು"[೧೬] ಕಬ್ಬಿಣದ ಬಳಕೆಯು ಈ ಕಾಲದ ಒಂದು ದೊಡ್ಡದಾದ ಮತ್ತು ಕ್ರಾಂತಿಕಾರಕವಾದ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಯಂತಲೇ ಹೇಳಬೇಕು. "ಇತಿಹಾಸ ಪೂರ್ವದ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಈ ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿಣ, ಚಿನ್ನ, ತಾಮ್ರ, ಕಂಚು ತಯಾರಿಸುವ ಕಲೆಯನ್ನು ಕಲಿತಿದ್ದರು. ಅದು ಉತ್ಪಾದನಾ ಸಾಧನವಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸಿತ್ತು. ನರ್ಮದಾ- ಗೋದಾವರಿ, ಗೋದಾವರಿ-ಕೃಷ್ಣ, ಕೃಷ್ಣ-ತುಂಗಭದ್ರ ನದಿಗಳ ನಡುವಣ ಪ್ರದೇಶವು ಹಲವೆಡೆ ಕೆಂಪು ಮಣ್ಣು, ಹಲವೆಡೆ ಎರೆಮಣ್ಣು, ಎರೆ-ಕೆಂಪು ಮಿಶ್ರಿತ ಮಣ್ಣು ಫಲವತ್ತಾಗಿದ್ದು ಜೋಳ, ಭತ್ತ, ಗೋದಿ, ಹತ್ತಿ, ಶೇಂಗಾ, ಔಡಲ ಮುಂತಾದ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆ ಬೀಜಗಳ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು"[೧೭] ಅಂದರೆ ನೂತನ ಶಿಲಾಯುಗದ ವೇಳೆಗೆ ದಖ್ಖನನ ಈ ಬೀದರ ಹಾಗೂ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಗೋದಾವರಿ, ಕೃಷ್ಣಾ, ತುಂಗಭದ್ರ ನದಿಕೊಳ್ಳಗಳ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಜನರು ಊರುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು, ಕುಟುಂಬ ಸಮಾಜಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ನಾಗರಿಕರಾಗಿದ್ದರೆಂದು ಹೇಳಲು ಅವಕಾಶವಿದೆ. ವ್ಯವಸಾಯದ ಉತ್ಪಾದನೆ, ಪಶುಪಾಲನ ಗಣಿಗಾರಿಕೆಯ ಉತ್ಪಾದನೆಗಳಿಂದ ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲೆಲ್ಲ ಪ್ರಖ್ಯಾತಿ ಹೊಂದಿತ್ತು. ಇಲ್ಲಿಯ ಸಂಪತ್ತನ್ನು ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಉತ್ತರದ ಕಡೆಯವರು ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಸಿದ್ದರು ಎನ್ನಬೇಕು.

೨.೨.೩ ಬೀದರನ ಪ್ರಾಚೀನತೆ

ದಖ್ಖನ್ ಪ್ರಸ್ಥಭೂಮಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟ, ಕರ್ನಾಟಕದ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಚೀನ ಜನವಸತಿಯ ನೆಲೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಬೀದರ ಕೂಡ ಪ್ರಮುಖದ್ದಾಗಿದೆ. ಇತಿಹಾಸ ತಜ್ಞರು, ವಿದ್ವಾಂಸರು ಬೀದರನ ಪ್ರಾಚಿನತೆಯನ್ನು ಪೌರಾಣಿಕ ಮತ್ತು ಇತಿಹಾಸದ ಆಕರಗಳಲ್ಲಿ ಹುಡುಕುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಇಂದಿನ ಬೀದರ ಮತ್ತು ಅದರ ಸುತ್ತಲಿನ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಇತಿಹಾಸದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕಾಲಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತೆಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ "ಜನಪದ ನಾಡು, ಪ್ರದೇಶ ಮುಂತಾದ ಹೆಸರುಗಳಾಗಿವೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಜನಪದಗಳಲ್ಲಿ ಅಶ್ಮಿಕ ಎಂಬುದು ಪ್ರಾಚೀನ ಅಶ್ಮಿಕ ಎಂಬ ಜನಪದ ವೈದರ್ಭ ಮಂಡಲದ ದಕ್ಷಿಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಿಸಿದಿದೆ"[೧೮] ಈ ಅಶ್ಮಿಕ ಜನಪದವು ಬೀದರನ ಉತ್ತರ ಮತ್ತು ಪೂರ್ವಗಡಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡಿರುವ ಪ್ರದೇಶವಾಗಿತ್ತೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಇಂದಿನ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ನಾಗಪೂರ, ನಾಶಿಕ ಪ್ರದೇಶವೇ ಪ್ರಾಚೀನ ವೈದರ್ಭವಾಗಿದೆ. ರಾಷ್ಟ್ರಕೂಟರ ಆಳ್ವಿಕೆಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರದೇಶದ ವರೆಗೂ ಕನ್ನಡ ನಾಡು ವ್ಯಾಪಿಸಿತ್ತು ಎಂಬುದನ್ನಿಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕು.

ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಎರಡು ಸಹಸ್ರ ವರ್ಷಗಳ ಪೂರ್ವದಲ್ಲೇ "ವೈದಿಕ ಯುಗದ ಅನೇಕ ಅಲೆಮಾರಿ ಜನಾಂಗಗಳಲ್ಲಿ ಬಹುತೇಕರು ಒಂದೆಡೆಗೆ ಸ್ಥಿರವಾದ ನೆಲೆಗಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿಕೊಂಡು ಈ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಬಾಳುವೆ ನಡೆಸತೊಡಗಿದ್ದಿದೆ. ಈ ಜನರು ತಮ್ಮ ಪಾದಗಳನ್ನೂರಿ ನೆಲೆಸಿದ ಪ್ರದೇಶಗಳೇ 'ಜನಪದ'ಗಳಾಗಿ ಮುಂದೆ ವಿಕಾಸ ಪಡೆದುಕೊಂಡವು"[19] ಎಂಬುದು ಪ್ರಾಕ್ತನ ಇತಿಹಾಸ ತಜ್ಞರ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಈ ಜನಪದಗಳ ನಿರ್ಮಾಣ ಕಾರ್ಯವು ದಕ್ಷಿಣದಲ್ಲೂ ನಡೆಯಿತು ದಕ್ಷಿಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟೋ ಸಹಸ್ತ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಇಲ್ಲಿನ ಜನರು ವ್ಯವಸಾಯದ ಮೂಲಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ, ಗಣಿಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತ ಸಲಕರಣೆ, ಆಯುಧಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಅನೇಕ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಸರಬರಾಜು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಲ್ಲಿನ ಜನರು ಈ ಹೊತ್ತಿಗಾಗಲೇ ಕುಶಲ ತಂತ್ರಜ್ಞರೆನಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಉತ್ತರದಲ್ಲಿ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯಗಳಾಗಿ ವಿಕಾಸ ಹೊಂದುತ್ತಲಿದ್ದ ನಂದರು, ಮೌರ್ಯರು ದಖ್ಖನ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ರಾಜ್ಯ ವಿಸ್ತಾರಗೊಳಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡುತ್ತ ಬಂದಿರಬೇಕು. "ಭಾರತದ ಇತಿಹಾಸವು ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಮೌರ್ಯರ ಕಾಲ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಸ್ಪಷ್ಟ ರೂಪ ತಾಳಿತೆಂದು ಹೇಳಾಗುತ್ತದೆ. ಕ್ರಿಪೂ. ಆರನೇ ಶತಮಾನದ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಆವಾಸ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಬೆಳೆದು ಪ್ರಬಲವಾದ ಜನಪದಗಳಾಗಿ ಮಾರ್ಪಟ್ಟವುಗಳಲ್ಲದೆ ಕಬ್ಬಿಣ ಮೂಲದ ಕೃಷಿಯಿಂದ ಉಂಟಾದ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಆಹಾರೋತ್ಪಾದನೆಯೂ ಈ ಜನಪದಗಳ ವಿಸ್ತಾರಕ್ಕೂ ಕಾರಣವಾದವು. ಪ್ರಾಚೀನ ಬೌದ್ಧರ ಕೃತಿಗಳು ಹದಿನಾರು ಮಹಾ ಜನಪದಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತವೆ"[20] ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೋಸಲ ಮಗಧ, ಮಿಥಿಲಾ, ಕೋಲಿ ರಾಜಗೃಹ, ಕೌಶಾಂಬಿ, ಶ್ರಾವಷ್ಠಿ, ಕಾಶಿ ಪಾಟಲಿಪುತ್ರ, ಚಂಪಾ, ಕುಶಿನಗರ, ಪಾವಾ, ಕಪಿಲವಸ್ತು, ಉಜ್ಜಯನಿ, ತಕ್ಷಶಿಲೆ, ಗಯಾ ಮುಂತಾದವುಗಳು ಅಂದಿನ ಜನಪದಗಳು ವಿಶಾಲ ಪಟ್ಟಣಗಳಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿತಗೊಂಡು, ದಕ್ಷಿಣ ಪ್ರದೇಶಗಳೊಡನೆ ಅನೇಕ ಕಾರಣಗಳಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕ ಮತ್ತು ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಬೆಳೆಸಿಕಂಡಂತೆ ತೋರುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿನ ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಯೂ ಒಂದು ಕಾರಣವಾಗಿ ನೋಡಬಹುದು. ಮೌರ್ಯರ ಬಿಂಬಸಾರ, ಅಜಾತ ಶತ್ರು ಮತ್ತು ಅಶೋಕ ಇವರುಗಳ ಕಾಲದಿಂದ ಈ ದಖ್ಖನ್ ಪ್ರದೇಶವು ಹೆಚ್ಚು ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಬಂದಿತೆ ಊಹಿಸಲಕ್ಕೆ ಸಾಧ್ಯವಿದೆ. "ಡಾ. ವಸಂತಕುಮಾರ ತಾಳ್ತೆಜೆಯವರು ತಮ್ಮ ಬೌದ್ಧಯಾನ ಎಂಬ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಕೆ.ಜಿ. ಕುಂದಣಗಾರರ ಮಾತನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತ 'ತಗರ ಶಿಖಿನ್' ಅಥವಾ 'ತಗರ' ಎಂಬ ಸ್ಥಳನಾಮವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ತಗರ ಇದು ದಕ್ಷಿಣಾ ಪಥದ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶ ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯಿಸಿದ್ದಾರೆ ಆದರೆ ಕುಂದಣಗಾರರು ಗೋಕರ್ಣದ ಬಳಿಯ ತೊರ್ಕೆಯೇ ಪ್ರಾಚೀನ ತಗರವೆಂದೂ ಅದೊಂದು ಬೌದ್ಧಕೇಂದ್ರವೆಂದೂ ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುತ್ತಾರೆ"[22] ಆದರೆ ಆಂಧ್ರ ಪ್ರದೇಶದ ಕರ್ನೂಲ್ ಜಿಲ್ಲೆಯಿಂದ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ರಾಯಚೂರು, ಕೊಪ್ಪಳ, ಪರಿಸರದ ಪಾಲ್ಕಿಗುಂಡ ಮಸ್ಕಿ, ಕಲಬುರ್ಗಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸನ್ನತಿ, ನಿರವಾಳ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸಾಂಗವಿ ಅಥವಾ ಜಲಸಂಗಿ, ರೇಕುಳಗಿ ಮೊದಲಾದ ಸ್ಥಳನಾಮಗಳು ಮತ್ತು ಇಲ್ಲೆಲ್ಲ ಬೌದ್ಧ ಧರ್ಮ ಅವಶೇಷಗಳು ದೊರಕುವುದರ ಆಧಾರಗಳ ಮೇಲೆ ಹೇಳುವುದಾದರೆ 'ತಗರ' ಎಂಬ ಪ್ರದೇಶವು ಬೀದರ, ಕಲಬುರ್ಗಿ ಮತ್ತು ಯಾದಗಿರಿ ಈ ಜಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡ ಪ್ರದೇಶ ಎಂದು ತೋರುತ್ತದೆ.

ದ್ರಾವಿಡ ವರ್ಣ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ವರ್ಣ ಪಲ್ಲಟಗಳಿಗೆ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ 'ತಗರ' ಇದು 'ಸಗರ' ಆಗಿರುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಏಕಿರಬಾರದು? ಯೋಚಿಸಬೇಕು. ಇಷ್ಟಲ್ಲದೆ "ಬೌದ್ಧಪಾಲಿ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡಿರುವ

'ತಗರ ಶಿಖ್ಪನ್' ಎಂಬ ಗುರುವಿನ ಮೂಲ ತಗರನಾಡು ಅಥವಾ ಥೇರ್ (ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಾಚೆ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಉಸ್ಮಾನಾಬಾದ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿದೆ) ಇರಬಹುದು ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿರುವುದು"[೨೩] ಇವೆಲ್ಲ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳು ಇಂದಿನ ನಗರ ನಾಡು ಪ್ರದೇಶವೇ ಕ್ರಿ.ಪೂ.ದ. ತಗರನಾಡು. ಅದು ರಾಯಚೂರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಲಿಂಗಸ್ಗೂರ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಅಂಚಿಗೆ ಹರಿಯುವ ಕೃಷ್ಣಾ ನದಿಯಿಂದ ಮೇಲಕ್ಕೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ವರೆಗೆ ವ್ಯಾಪಸಿತೆಂದು ತಿಳಿಯಲು ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಅಂದರೆ ಈ ಹಿಂದೆಯೇ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿರುವಂತೆ ಬೀದರಿನ ಮೂಲ ಸ್ಥಾಪನೆ ಕುರಿತಂತೆ ಅನೇಕ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಚಾರಿತ್ರಿಕ, ಭಾಷಿಕ, ಸಾಹಿತ್ಯಿಕ, ಜನಪದೀಯ ಹಾಗೂ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ನೆಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಅವರುಗಳಲ್ಲಿ ಡಾ.ಇಂದುಮತಿ ಪಾಟೀಲ ಅವರು "ಚಾರಿತ್ರಿಕ ಹಿನ್ನಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೀದರನ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯ ಕುರಿತಂತೆ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುವ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಹೀಗಿದೆ. ಕಾರಂಜಾನದಿ ದಂಡೆಯ ಮೇಲಿರುವ ರಂಜೋಳನ್ನು ರಾಜಧಾನಿಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕ್ರಿ.ಶ. ೪ನೇ ಶತಮಾನದಿಂದ ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೧ನೇ ಶತಮಾನದ ವರೆಗೆ ಆಳಿದ ಸಿಂಧರು ತಮ್ಮ ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಅಟ್ಟಳೆ ನಾಡು' ಎಂದು ಕರೆದಿರುವರು"[೨೪] ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಿಂಧರು ನಾಗವಂಶಕ್ಕೆ ಸೇರಿದವರು. ಶಾತವಾಹನರು, ಕದಂಬರ ನಡುವೆ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರು. ಕರ್ನಾಟಕವನ್ನು ಆಳಿದ ಶಾತವಾಹನರಿಂದ ಹಿಡಿದು ಕಲ್ಯಾಣ ಚಾಲುಕ್ಯರ ವರೆಗೆ ಸಾಮಾಂತರಾಗಿ ಈ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಬಹುಕಾಲದ ವರೆಗೆ ಆಳಿದರೆನ್ನಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಡಾ. ಎಂ. ಮುರಿಗೆಪ್ಪ ಅವರು "ವಿದುರಾ ನಗರ ಎಂಬ ಪದವೇ ಬೀದರ ಆಯಿತು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ"[೨೫] ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ವ/ಬ ವರ್ಣಪರಿವರ್ತಿತವಾಗುವ ಸೌಲಭ್ಯವಿದೆ. ಆದರಂತೆಯೇ ವಿದುರ > ಬಿದುರ > ಬೀದರ ಆಗಿರಬೇಕು. ವಿದುರಾನಗರ > ವಿದುರನಗರ > ವಿದುರಪೂರ > ಬಿದಿರಪೂರ > ಬಿದರ > ಬೀದರ ಆಗಿರುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಿವೆ. ಮೂಲದಲ್ಲಿ ಬಿದರೆ ಅಥವಾ ಬಿದರ ಇದ್ದು ಕಾಲಾಂತರ ಜನರ ಉಚ್ಛಾರಣೆಯಲ್ಲಿ ದೀರ್ಘವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿತಗೊಂಡು ಬೀದರ ಆಗಿರಬೇಕೆನ್ನಿಸುತ್ತದೆ.

ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೫ನೇ ಶತಮಾನದ ಕವಿ ಲಕ್ಕಣ್ಣ ದಂಡೇಶನ ಶಿವತತ್ವ ಚಿಂತಾಮಣಿ ಕೃತಿಯಲ್ಲ "ಬಿದರಿ ಎಂದು ಉಲ್ಲೇಖಿತವಾಗಿದೆ"[೨೬] ಅದರಂತೆ "ಗುರುರಾಜ ಚಾರಿತ್ರದಲ್ಲಿ ವಿದುರನಗರವೆಂದು ೧೭ ನೇ ಶತಮಾನದ ಅಂಬಲಗಿಯ ಚನ್ನಮಲ್ಲೇಶ ಕವಿಯು ತನ್ನ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಿದರೂರಪುರವೆಂದೂ ಕರೆದಿದ್ದಾನೆ"[೨೭] ಡಾ. ಬಸವರಾಜ ಸಬರದ ಅವರು ತಮ್ಮ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು "ವಿದುರನೆಂಬ ರಾಜನಿಂದ ಕಟ್ಟಲ್ಪಟ್ಟು, ಆತನ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೇ ವಿದುರ ನಗರವೆಂದು ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆದಿದೆಯೆನ್ನುತ್ತಾರೆ"[೨೮] ಬೀದರ ನಗರವನ್ನು ವಿದುರನಿಗೆ ಕಲ್ಪಿಸಿ ಅದರ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದೂ ಒಂದು ನೆಲೆಯಾಗಿದೆ. ಬಿದರನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕೋಟೆ ಕಟ್ಟಲಾಗಿ ಅದು ಮುಂದೆ ಬೀದರ ಕೋಟೆ ಎಂದು ಆಯಿತು. ಈಗಲೂ ಬೀದರನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲೆಲ್ಲ ಇದನ್ನು ಕೋಟೆ, ಬೀದರ ಕೋಟೆ ಎಂತಲೇ ಕರೆಯುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಅನೇಕ ಶತಮಾನಗಳ ಹಿಂದೆ ಈ ಪ್ರದೇಶವು ಬಿದಿರು ಕಾಡಿನಿಂದ ಕೂಡಿತ್ತು. ಹಾಗಾಗಿ ಈ ಬಿದಿರು. ಮುಂದೆ ಜನ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಬಿದರಿ, ಬೀದರ ಆಗಿರಬೇಕೆಂದು ಡಾ। ಜಗನ್ನಾಥ ಹೆಬ್ಬಾಳೆ ಅವರು ಬೀದರನ ನಿಷ್ಪತ್ತಿಯನ್ನು ಜನಪದೀಯ ನೆಲೆಯಿಂದ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ೧೫ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಬರೀದಶಾಹಿ ಸುಲ್ತಾನರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ

ಬೀದರ ಪಾರ್ಶಿಕರಣಗೊಂಡು "ಮೋಹಮ್ಮದಾಬಾದ"[೨೯] ಎಂದು ರೂಪಾಂತರಗೊಂಡಿತ್ತು. ಮುಂದೆ ೧೭ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಮೊಗಲ್ ಚಕ್ರವರ್ತಿ ಔರಂಗಜೇಬನು ಬೀದರ ನಗರದ ಮೇಲೆ ದಾಳಿಮಾಡಿ ಕೋಟೆಯನ್ನು ಕೈವಶಮಾಡಿಕೊಂಡನು. ತಾನು ವಶಪಡಿಸಿಕೊಂಡ ಬೀದರ ಕೋಟೆಯ ಆಡಳಿತಕ್ಕೆ ತನ್ನ ಪ್ರತಿನಿಧಿಯನ್ನು ನೇಮಿಸಿ, ನಗರಕ್ಕೆ "ಜಾಫರಾಬಾದ"[೩೦] ಎಂದು ನಾಮಕರಣ ಮಾಡಿದನೆಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಸ್ಥಳೀಯರ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಬೀದರ ಧರಿನಾಡು, ಲಾಲಧರಿ, ಬಿದರಿ, ಬೀದರ ಕೋಟೆ, ಕ್ವಾಟಿ ಎಂದೆಲ್ಲ ಆಗಿದೆ. ಅದೇ ರೀತಿಯಾಗಿ ಬೀದರನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಬಲ್ಯುಂಕೆನಾಡು, ಕಲ್ಯಾಣನಾಡು ಮೈಲಾರ ನಾಡು, ಸವಲಕ್ಕೆ ನಾಡು ಎಂಬ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಹೆಸರುಗಳಲ್ಲಿ ಕರೆಯಲ್ಪಡುತಿತ್ತು.

೨.೨.೪ ಮೌರ್ಯರು, ಶಾತವಾಹನರು, ಸಿಂಧರು, ಕದಂಬರು ಇತರರು

ಭಾರತೀಯ ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ರಾಜಕೀಯ ಇತಿಹಾಸಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ಲಭಿಸಿದೆ. ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಈ ದೇಶವನ್ನು ಆಳಿದ ಸಾಮ್ರಾಟರು, ಚಕ್ರವರ್ತಿಗಳು, ರಾಜರು, ಮಹಾ ಮಾಂಡಲಿಕರು, ಸಾಮಂತರು, ಪಾಳೇಗಾರರು, ಮೊದಲಾದವರು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಅನುಕೂಲಗಳಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಆಡಳಿತವನ್ನು ರೂಪಿಸಿ, ರಾಜ್ಯ ಭಾರಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ ತಮ್ಮದೇ ಆದಂತಹ ವೈಭವವನ್ನು ಮೆರೆದಿದ್ದಾರೆ. ಆಳಿದ ಈ ಎಲ್ಲ ರಾಜ–ಮಹಾರಾಜರುಗಳು ತಮ್ಮ ಅಧಿಕಾರ ಮಂತ್ರಕ್ಕೆ ಸಮಾಜವನ್ನು ಧರ್ಮವನ್ನು, ಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು, ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಹೇಗೆ ಬೇಕೋ ಹಾಗೆ ಸಜ್ಜುಗೋಳಿಸಿಕೊಂಡಿಹರೆಂಬುದನ್ನು ನಾವು ಸಾಹಿತ್ಯ ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಆಡಳಿತ ಯಂತ್ರಗಳ ಆರ್ಭಟಕ್ಕಾಗಿ ನಡೆದ ಯುದ್ಧಗಳು, ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ರಣತಂತ್ರೋಪಾಯಗಳು, ದಿಗ್ವಿಜಯಗಳು ಆಕ್ರಮಣಗಳು ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯದ ವಿಸ್ತಾರ, ತೋಳಬಲ ಅಧಿಕಾರ ಬಲ ಇವುಗಳ ಸಂಕೀರ್ಣತೆಯನ್ನೇ ಇತಿಹಾಸವು ಹೆಚ್ಚು ವಿಜ್ರಂಬಿಸಿ ಉಳಿದಂತೆ ಅಧಿಕಾರದ ನೆರಳಲ್ಲಿ ಸಮಾಜ ಜನಸಮುದಾಯ ಅವುಗಳ ಜನಜೀವನ ಮುಂತಾದ ವಿವರಗಳನ್ನು ತಿಳಿಯುವುದು ಇತಿಹಾಸದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದಲೂ ತುಂಬಾ ಮಹತ್ವದ್ದಾಗಿದೆ. ಈ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಚಾರಿತ್ರಿಕ ಸಂಗತಿಗಳ ಪುನರಾವಲೋಕನವು ಹೆಚ್ಚು ಅರ್ಥಪೂರ್ಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ರಾಜಕೀಯ ಇತಿಹಾಸದ ವಿವರಗಳಿಗಾಗಿ ಲಭ್ಯವಿರುವಂತಹ ರಾಜ ಮನೆತನಗಳು, ದಾನ, ದತ್ತಿ, ಶಾಸನಗಳು, ವೀರಗಲ್ಲು, ಮಾಸ್ತಿಗಲ್ಲು, ನಿಷದಿಗಲ್ಲು, ಸ್ಮಾರಕಗಳು, ದೇವಾಲಯಗಳು, ಕವಿ ಕೃತಿಗಳು, ಮೌಖಿಕ ಸಂಕಥನಗಳು ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಸ್ಥಳೀಯ ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ಕರ್ನಾಟಕದ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಹೇಳುವುದಾದರೆ, ಇಲ್ಲಿನ ರಾಜಕೀಯ ಇತಿಹಾಸವು ಕ್ರಿಪೂ. ೩ನೇ ಶತಮಾನದಿಂದ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಮೇಲೆ ತಮ್ಮ ರಾಜಕೀಯ ಆಡಳಿತದ ಹಿಡಿತವನ್ನು ಸಾಧಿಸಿದ ಮೌರ್ಯವಂಶದ ಸಾಮ್ರಾಟ ಅಶೋಕನ ಕಾಲದಿಂದ ಅದು ಇನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಸ್ಫುಟವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ. "ದಖ್ಖನ್‌ನ ಹಲವು ಭಾಗಗಳು ಇವರ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳಪಟ್ಟಿದ್ದವು ಇಂದಿನ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ನಾಂದೇಡ, ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಉತ್ತರಗಡಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿದ್ದು, ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿನ ಜನ ವರ್ಗವು ಕೃಷಿ ಗಣಿಗಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ವ್ಯಾಪಾರ ವೃತಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರು"[೩೧] ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕ್ರಿಪೂ. ಕಾಲದಿಂದಲೇ ಮೌರ್ಯರಿಗೂ ಕರ್ನಾಟಕಕ್ಕೂ ಅವಿನಾಭಾವ ಸಂಬಂಧವಿತ್ತು. ಮೌರ್ಯ ವಂಶದ ಸಂಪ್ರತಿ ಚಂದ್ರಗುಪ್ತನು ಜೈನ ಮುನಿ ಭದ್ರ ಭಟಾರಕರ ಬಾಹು ಜೊತೆಗೆ ಕರ್ನಾಟಕದ ಶ್ರವಣಬೆಳ್ಗೊಳದಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಕೊನೆಯ ದಿನಗಳನ್ನು ಕಳೆದಿದ್ದರೆ, ಅದೇ ಮನೆತನದ ಸಾಮ್ರಾಟ ಅಶೋಕನು ಹೈದರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕ ಪ್ರದೇಶದ ಕಲಬುರ್ಗಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸನ್ನತಿಯಲ್ಲಿದ್ದನೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸನ್ನತಿಯಲ್ಲಿ ಅಶೋಕನ ಶಿಲಾಶಾಸನಗಳು ಆತನ ಪ್ರತಿಕೃತಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯದ ದಕ್ಷಿಣ ರಾಜಧಾನಿ ಸುವರ್ಣಗಿರಿ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ್ದನೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಶೋಕನ ಖಂಡೆ ಶಾಸನಗಳು ರಾಯಚೂರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಸ್ಕಿ ಕೊಪ್ಪಳ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗವಿಮಠ, ಪಾಲ್ಕಗುಂಡಗಳಲ್ಲಿ ದೊರೆತಿರುವವು. ಇವೆಲ್ಲವು ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಜೊತೆಗೆ ಮೌರ್ಯರಿಗಿದ್ದ ಸಂಬಂಧಕ್ಕೆ ಪುರಾವೆಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ.

ಮೌರ್ಯರು ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಮೇಲೆ ತಮ್ಮ ರಾಜಕೀಯ ಹಿಡಿತವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದಕ್ಕೆ ಬಹು ಮುಖ್ಯಕಾರಣವೆಂದರೆ, ಇಲ್ಲಿನ ಕೃಷಿಭೂಮಿ, ಗಣಿಗಾರಿಕೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು "ವ್ಯವಸಾಯ ಉತ್ಪಾದನೆ, ಪಶುಪಾಲನೆ, ಗಣಿಗಾರಿಕೆಯ ಉತ್ಪಾದನೆ ಇಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮವಾಗಿತ್ತು. ಹೀಗಾಗಿ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯಗಳು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ದಖ್ಖನ್ ಪ್ರಾಂತದ ಕಡೆಗೆ ವಿಸ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಹಂಬಲಗಳು ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡವು"[೩೨] ಈ ಸಂಪತನ್ನು ಅವರು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಮುಂದಾಗಿದ್ದರು. ಅದನ್ನವರು ಬಲ ಪ್ರಯೋಗದ ಮೂಲಕ ಮಾಡಲಿಲ್ಲ ಬೌದ್ಧಧರ್ಮ ಪ್ರಸಾರ, ಚೈತ್ಯಾಲಯ, ವಿಹಾರ, ಧರ್ಮಶಾಸನಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಿಸುವುದರ ಮೂಲಕವೇ ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಮೇಲೆ ತಮ್ಮ ಅಧಿಕಾರವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದರೆಂತಲೂ ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಮೌರ್ಯರ ತರುವಾಯ ಬಂದ ಶಾತವಾಹನರು ಈ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಸುಮಾರು ಕ್ರಿ.ಶ. ೩ನೇ ಶತಮಾನದ ವರೆಗೆ ಆಳಿದರು. ಕರ್ನಾಟಕದ ಕಲಬುರ್ಗಿ, ಬಳ್ಳಾರಿ, ಶಿವಮೊಗ್ಗ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗಾ ಮುಂತಾದ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಇವರು ಅಧಿಕಾರ ಮಾಡಿದರೆಂದು ಕೆಲವು ಉತ್ಖನನಗಳು ತಿಳಿಸುತ್ತವೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಶಾತವಾಹನರ ಆಡಳಿತವು ಎಷ್ಟರ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಹೊಂದಿತ್ತೆಂಬುದಾಗಿ ತಿಳಿದು ಬರುವುದಿಲ್ಲ. "ಶಾತವಾಹನರು ಗೋದಾವರಿ ನದಿಯ ಮೇಲಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಅಧಿಕಾರವನ್ನು ಹಿಡಿದು ನಂತರ ಕರ್ನಾಟಕ, ಆಂಧ್ರ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಕಡೆ ಅಧಿಕಾರವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದರೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ"[೩೩] ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಅಧಿಕಾರದ ಚುಕ್ಕಾಣಿಯನ್ನು ಹಿಡಿದ ಶಾತವಾಹನರು ಮೌರ್ಯರ ಆಡಳಿತ, ವ್ಯಾಪಾರ ವಹಿವಾಟಿನ ಕ್ರಮವನ್ನೇ ಇಲ್ಲಿ ಅನುಸರಿಸಿದರು. ಈ ವಂಶದ ಶಾತಕರ್ಣಿ ಪುಳುಮಾಯಿ, ಶಾತಕರ್ಣಿ ಗೌತಮಿ ಪುತ್ರ ಮೊದಲಾದ ಅರಸರಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಶಾಸನ, ಸ್ಮಾರಕಗಳು ಸಮೀಪದ ಸನ್ನತಿಯಲ್ಲಿ ದೊರಕುತ್ತವೆ. ಇದರಿಂದ ಅವರು ಬೀದರನ ಮೇಲೂ ತಮ್ಮ ಒಡೆತನವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೆಂದು ಊಹಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ.

ಇನ್ನೊಂದು ಮೂಲದ ಪ್ರಕಾರ "ಶಾತವಾಹನ ದೊರೆ ಸೀಮುಖ ಎಂಬುವವನು ಕ್ರಿಪೂ.೨೩೦ ರಿಂದ ೨೧೨ ರ ವರೆಗೆ ಮೌರ್ಯ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯದ ಸಾಮಂತನಾಗಿದ್ದು, ಬೀದರ ಸಮೀಪದ ಪೈಠಣ ಇವನ ರಾಜಧಾನಿಯಾಗಿತ್ತು. ನಂತರದ ಅರಸ ಕೃಷ್ಣ ಎಂಬುವವನು ನಾಸಿಕ ಎಂಬಲ್ಲಿ ಬೌದ್ಧಗುಹಾಲಯ ನಿರ್ಮಿಸಿದನೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ"[೩೪] ಕಲಬುರ್ಗಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸನ್ನತಿಯಲ್ಲಿ ಕೈಕೊಂಡ ಉತ್ಖನನದಲ್ಲಿ ದೊರೆತಂತಹ ಬೌದ್ಧ ಸ್ತೂಪ, ಮತ್ತಿತರ ಪ್ರಾಚ್ಯ ಸಂಶೋಧನೆಯ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಶಾತವಾಹನರು ಕರ್ನಾಟಕದ ಕಲಬುರ್ಗಿ ಹಾಗೂ ಅದರ

ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಆಡಳಿತವನ್ನು ನಡೆಸಿರಬೇಕು. ಆದರಲ್ಲಿ ಬೀದರ ಕೂಡ ಸೇರಿತ್ತೆಂಬುದರಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಅನುಮಾನವಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿರುವ ಪೈಠಣ ಮತ್ತು ಕರ್ನಾಟಕದ ಕಲಬುರ್ಗಿ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಸನ್ನತಿ ಇವೆರಡೂ ಊರುಗಳ ನಡುವೆ ಬೀದರ ಬರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಬೀದರ ಕೂಡ ಶಾತವಾಹನ ಆಡಳಿತದ ಭಾಗವಾಗಿತ್ತೆನ್ನಬಹುದಾಗಿದೆ. ಶಾತವಾಹನರಂತೆ ಕದಂಬರೂ ಕೂಡ ಬೀದರನ ಭಾಗವನ್ನು ಕೆಲವು ಕಾಲ ಆಳಿದರೆನ್ನಬಹುದು. ಅದರಂತೆ ಶಾತವಾಹನರ ಜೊತೆಗೆ ನಿಕಟ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದ ಮತ್ತೊಂದು ರಾಜಮನೆತನವೆಂದರೆ ಚುಟುಗಳು. ಕದಂಬರು ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬನವಾಸಿಯವರಾಗಿದ್ದರೆ, ಚುಟುಗಳು ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಳವಳ್ಳಿಯವರು. ಇವರಿಬ್ಬರು ಶಾತವಾಹನರಿಗೆ ತೀರ ಹತ್ತಿರದವರು. ಇವರುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅತಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಆಡಳಿತಗಾರರಲ್ಲಿ ರಂಜೇರಿನ ಸಿಂಧರು ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖರು. ಇವರು ಶಾತವಾಹನರಿಗೆ ಆಧೀನರಾಗಿ ಈ ಭಾಗವನ್ನು ಆಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಾಗಾಗಿ ಶಾತವಾಹನರು ಚುಟುಗಳು, ಕದಂಬರು ಸಿಂಧರು ಈ ಪ್ರದೇಶದೊಂದಿಗೆ ಸಂಬಂಧ ಹೊಂದಿದ್ದರೆಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

೨.೨.೪. ಕಲ್ಯಾಣ ಚಾಲುಕ್ಯರು

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯನ್ನು ಕೇಂದ್ರವಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ನೇರವಾಗಿ ಇಲ್ಲಿಂದಲೇ ಆಳಿದವರಲ್ಲಿ ಕಲ್ಯಾಣ ಚಾಲುಕ್ಯರು, ಬರಿದಶಾಹಿ, ರಂಜೇರಿನ ಸಿಂಧರು ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಇನ್ನುಳಿದಂತೆ ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಮೇಲೆ ತಮ್ಮ ಒಡೆತನದ ಅಧಿಕಾರವನ್ನು ಹೊಂದಿದವರಲ್ಲಿ ಬನವಾಸಿಯ ಕದಂಬರು, ಬಾದಾಮಿ ಚಾಲುಕ್ಯರು, ಮಾನ್ಯಖೇಟದ ರಾಷ್ಟ್ರಕೂಟರು. ಹೊಯ್ಸಳರು, ಕಾಕತೀಯರು, ಯಾದವರು ಹೈದರಾಬಾದಿನ ನಿಜಾಮರು ಆಗಿರುವರು. ಬಾದಾಮಿ ಚಾಲುಕ್ಯರು ಮೂಲತ: ಕಲ್ಯಾಣ ಚಾಲುಕ್ಯರ ವಂಶಸ್ಥರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ೬ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಅಧಿಕಾರಕ್ಕೆ ಬಂದ ಇವರು ಬಾದಮಿಯನ್ನು ಕೇಂದ್ರ ಸ್ಥಾನವಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ಆಳಿದ್ದರಿಂದ ಇವರಿಗೆ ಬಾದಮಿ ಚಾಲುಕ್ಯರೆಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಮನೆತನದ ಪ್ರಖ್ಯಾತದೊರೆ ಎರಡನೇ ಪುಲಕೇಶಿ ಕ್ರಿ.ಶ. ೬೧೦ ರಿಂದ ೬೪೨ ರ ವರೆಗೆ ಈ ಮನೆತನವನ್ನು ಸುವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಮುನ್ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದು ತನ್ನ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯವನ್ನು ಭದ್ರಗೊಳಿಸಿದನು. ಎರಡನೇ ಪುಲಕೇಶಿಯು ಆಗಾಗ ದಕ್ಷಿಣದ ಮೇಲೆ ಏರಿಬಂದು ಕಿರುಕುಳಕೊಡುತ್ತಿದ್ದ ಉತ್ತರದ ಹರ್ಷವರ್ಧನನನ್ನು ನರ್ಮದಾ ನದಿಯ ದಡದ ಮೇಲೆ ಸೋಲಿಸಿದನು. ಹರ್ಷವರ್ಧನನ ದಾಳಿಗೆ ಇಲ್ಲಿನ ಫಲವತ್ತಾದ ಕೃಷಿ ಭೂಮಿ ಗಣಿಗಾರಿಕೆಗಳೆ ಪ್ರಮುಖ ಕಾರಣಗಳಾಗಿದ್ದವು. ಈ ಮನೆತನದ ಎರಡು ಶಾಖೆಗಳು ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದ ವೇಮುಲವಾಡ ಮತ್ತು ವೆಂಗಿಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಲ್ಪಟ್ಟವು. ಬಾದಮಿ ಚಾಲುಕ್ಯರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬಾದಮಿ, ಐಹೊಳೆ, ಪಟ್ಟದಕಲ್ಲು, ಕಲ್ಯಾಣ ಮುಂತಾದ ಪ್ರದೇಶಗಳು ಕೃಷಿ, ವ್ಯಾಪಾರ ವಹಿವಾಟಿನ ಪ್ರಮುಖ ಕೇಂದ್ರಗಳಾಗಿ ವಿಕಾಸಹೊಂದಿದವು.

೭ನೇ ಶತಮಾನದ ಹೊತ್ತಿಗೆ ರಾಜಕೀಯವಾಗಿ ಪ್ರಬಲವಾದ ರಾಷ್ಟ್ರಕೂಟರು ಬಾದಮಿ ಚಾಲುಕ್ಯರನ್ನು ಓಂದಿಕ್ಕಿ ಅಧಿಕಾರಕ್ಕೆ ಬಂದರು. ಇವರು ಎಲ್ಲೋರಾ, ಜೇಲೂರ ಮತ್ತು ಮಳಖೇಡಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಆಡಳಿತ ಮಾಡಿದರು. ರಾಷ್ಟ್ರಕೂಟರು ಕನ್ನಡಗರಾಗಿದ್ದರು. ಅವರುಗಳ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡ ಭಾಷೆ, ಸಾಹಿತ್ಯ ಶ್ರೀಮಂತಗೊಂಡಿತು. ಈ ಮನೆತನದ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಚಕ್ರವರ್ತಿ ಅಮೋಘವರ್ಷ ನೃಪತುಂಗನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆತನ ಆಸ್ಥಾನ ಕವಿಯಾದ

ಶ್ರೀವಿಜಯನು ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ವೆಂಬ ಕಾವ್ಯ ರಚನಾ ಶಾಸ್ತ್ರದ ಕೃತಿಯನ್ನು ರಚಿಸಿದನು. ಇದು ಕಾವ್ಯ ಲಕ್ಷಣ ಗ್ರಂಥವೆಂದು ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ.

ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗವು ಕನ್ನಡ ನಾಡು, ಭಾಷೆ, ಸಾಹಿತ್ಯ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಅತ್ಯಂತ ಮಹತ್ವದ ಗ್ರಂಥವಾಗಿದೆ. ಈ ಗ್ರಂಥದ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ –

"ಕಾವೇರಿಯಿಂದ ಮಾಗೋ
ದಾವರಿವರಮಿರ್ಪನಾಡದಾ ಕನ್ನಡದೊಳ್
ಭಾವಿಸಿದ ಜನಪದಂ ವಸು
ಧಾವಳಯ ವಿಲೀನ ವಿಶದ ವಿಷಯ ವಿಶೇಷಂ"[೩೫] (ಸೂ.–೩೬)

ಎಂಬುದಾಗಿ ಆ ಕಾಲದ ಕನ್ನಡ ನಾಡಿನ ವಿಸ್ತಾರವನ್ನು ಚಿತ್ರಿಸಲಾಗಿದೆ. ರಾಷ್ಟ್ರಕೂಟರು ಕನ್ನಡದ ಭಾಷಿಕ ವಲಯಗಳನ್ನು ಒಗ್ಗೂಡಿಸಿ ಅಖಂಡ ರಾಷ್ಟ್ರವನ್ನು ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಿದರು. ಅವುಗಳ ಕೃಷಿ ವಾಣಿಜ್ಯ ವಹಿವಾಟುಗಳನ್ನು ಬಲಗೊಳಿಸಿದರು.

ರಾಷ್ಟ್ರಕೂಟರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯ ಒಡೆಯರು ಮಾಂಡಲಿಕರು, ಸಾಮಂತರು, ಜಮೀನುದಾರರು, ಅಗ್ರಹಾರದ ಮಹಾಜನರು ಆಗಿದ್ದರು ಅವರುಗಳಿಂದ ಒಕ್ಕಲಿಗರು ಭೂಮಿಯನ್ನು ಬಾಡಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಪಡೆದು ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಭೂ ರಹಿತ ಕೃಷಿಕರು, ಬೇರೆಯವರ ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಕೂಲಿಗೆ ದುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಖಾಸಗಿ ಆಸ್ತಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ನೀಡಲಾಗಿತ್ತು. ಶ್ರೀಮಂತರು, ಭೂ ಮಾಲಿಕರು, ಗೌಡರು, ಶಾನುಭೋಗ ಮೊದಲಾದವರು ಕೆಲವೊಂದು ಬಿಟ್ಟ ಚಾಕರಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ರೈತರ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ವ್ಯಾಪಾರಿ ಸಂಘಗಳು ಖರೀದಿಸಿ ದೇಶ, ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ವಿಕ್ರಯ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ರಾಜಕೀಯ ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರದಿಂದಾಗಿ ಚಾಲುಕ್ಯರು ರಾಷ್ಟ್ರಕೂಟರನ್ನು ಅಧಿಕಾರದಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ, ಪುನಃ ತಮ್ಮ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ಚಾಲುಕ್ಯ ತೈಲಪನು ಕೆಲವು ಕಾಲ ಮಳಖೇಡದಿಂದಲೆ ರಾಜ್ಯಭಾರವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾನೆ. ನಂತರ ಅಧಿಕಾರಕ್ಕೆ ಬಂದ ೧ನೇ ಸೋಮೇಶ್ವರನು ರಾಜಧಾನಿಯನ್ನು ಮಳಖೇಡದಿಂದ ಕಲ್ಯಾಣಕ್ಕೆ ವರ್ಗಾಯಿಸುವನು. ಅಂದಿನಿಂದ ಇವರನ್ನು ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ಕಲ್ಯಾಣ ಚಾಲುಕ್ಯರೆಂದೆ ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ. ಮುಂದೆ ಬಂದ ಅನೇಕ ಅರಸರು ಕಲ್ಯಾಣದಿಂದಲೆ ಆಳಿದರು.

೧ನೇ ಸೋಮೇಶ್ವರನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೀದರನ ಪ್ರದೇಶವು ಅತ್ಯಂತ ಮಹತ್ವ ಪಡೆಯಿತೆಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈತನು ಕಲ್ಯಾಣದಲ್ಲಿ ಭದ್ರವಾದ ಕೋಟೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿಸಿದನು. ತನ್ನ ಪರಾಕ್ರಮದಿಂದ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ವೈರಿಗಳನ್ನು ಸದೆಬಡೆದು, ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯವನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಿ ಬಲಗೊಳಿಸಿದನು. ೧ನೇ ಸೋಮೇಶ್ವರನು ಪರಾಕ್ರಮಿಯಾದಂತೆ ಕಲಾ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪ್ರೇಮಿ ಯಾಗಿದ್ದನೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈತನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ 'ಜಾತಕತಿಲಕ' ವೆಂಬ ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಕೃತಿಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡವು. ಅಲ್ಲದೆ ನಯಸೇನನು ಧರ್ಮಾಮೃತ, ಬ್ರಹ್ಮಶಿವನು ಸಮಯ ಪರೀಕ್ಷೆ ಗ್ರಂಥಗಳನ್ನು ರಚಿಸಿದರು. ನಯಸೇನನು ಮುಳಗುಂದದವನಾಗಿದ್ದರೆ, ಬ್ರಹ್ಮಶಿವನು ಪೊಟ್ಟಲಕೆರೆಯವನಾಗಿದ್ದನು.

ಕಲ್ಯಾಣ ಚಾಲುಕ್ಯರಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಬಲನು, ಪ್ರಸಿದ್ಧನು ಆದ ಚಕ್ರವರ್ತಿಯೆಂದರೆ ಆರನೇ ವಿಕ್ರಮಾದಿತ್ಯನೆಂದು ಹೇಳಬೇಕು. ಇವನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಲ್ಯಾಣ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯವು ಮತ್ತಷ್ಟು ಬಲಗೊಂಡಿತು. ಅನೇಕ ಸಾಮಂತರು, ಮಂಡಲಾಧೀಶರು ವಿಕ್ರಮಾದಿತ್ಯನ ಅಧಿಕಾರವನ್ನು ಒಪ್ಪಿ ಗೌರವಿಸಿದ್ದರು. ಈತನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನ್ಯಾಯಾಂಗ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಮಿತಾಕ್ಷರ ವೆಂಬ ಕೃತಿಯನ್ನು ವಿಜ್ಞಾನೇಶ್ವರ ಎಂಬುವವನು ರಚಿಸಿದನು. ಈ ಕೃತಿಯು ಅಂದಿನ ಬಂಗಾಲ ಪ್ರಾಂತವನ್ನು ಹೊರತು ಪಡಿಸಿ ಇಡೀ ಭಾರತದ ನ್ಯಾಯಾಂಗ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಮೇಲೆ ತನ್ನ ಪ್ರಭಾವದ ಅಚ್ಚೊತ್ತಿತ್ತು ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಜ್ಞಾನೇಶ್ವರನು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಭಾಲ್ಕಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಮಾಸಿಮಾಡದವನಾಗಿದ್ದಾನೆ. ವಿಜ್ಞಾನೇಶ್ವರನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಶಾಸನವು ಕಲಬುರ್ಗಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಚಿತ್ತಪುರ ತಾಲೂಕಿನ ಮರ್ತೂರನಲ್ಲಿದೆ. ಕಾಶ್ಮೀರದಿಂದ ಬಂದ ಕಲ್ಹಣನೆಂಬ ಕವಿಯು ಆರನೇ ವಿಕ್ರಮಾದಿತ್ಯನ ಆಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದ್ದನು. ಈತನು ವಿಕ್ರಮಾಂಕದೇವ ಚರಿತ್ರೆ ಎಂಬ ಕೃತಿಯನ್ನು ರಚಿಸಿರುವನು. ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ 'ಕಲ್ಯಾಣದಂಥ ಪಟ್ಟಣವು ವಿಕ್ರಮಾದಿತ್ಯನಂತಹ ದೊರೆಯು ಈ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತೊಬ್ಬರಿಲ್ಲ' ಎಂದು ಕಲ್ಯಾಣವನ್ನು ಮತ್ತು ವಿಕ್ರಮಾದಿತ್ಯ ಚಕ್ರವರ್ತಿಯ ಪರಾಕ್ರಮವನ್ನು ಆತನ ಆಡಳಿತವನ್ನು ಪ್ರಶಂಸಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ಆರನೇ ವಿಕ್ರಮಾದಿತ್ಯನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ನೂರಾರು ಶಾಸನಗಳು ಕರ್ನಾಟಕ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ಆಂದ್ರ ಪ್ರದೇಶ, ಮೊದಲಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ಲಭಿಸಿವೆ. ಅಖಂಡ ಐವತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಕಲ್ಯಾಣ ಚಾಲುಕ್ಯ ಮನೆತನವನ್ನು ಕೀರ್ತಿಗೊಳಿಸಿದ. ಈ ಅರಸನ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೆ 'ವಿಕ್ರಮಶಕೆ' ವೆಂಬ ಶಕವರ್ಷವು ಜಾರಿಗೆ ಬಂದಿತು. ಕಲ್ಯಾಣ ಚಾಲುಕ್ಯರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಜೈನ ಶೈವ ಶಾಕ್ತ ಹಾಗೂ ಹೊಸದಾಗಿ ವೀರಶೈವ ಮತವು ಪ್ರವರ್ಧಮಾನಗೊಳ್ಳತೊಡಗಿತ್ತು. ಈತನ ದಂಡನಾಯಕನಾಗಿದ್ದ ಕೊಂಡಗುಳಿಕೇಸಿ ರಾಜನು ಕವಿಯೂ ಶಿವಭಕ್ತನು ಆಗಿದ್ದನು.

ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ಜಮೀನ್ದಾರಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಜಾರಿಯಲ್ಲಿತ್ತು. ರೈತರು ಇಲ್ಲಿಯೂ ಶ್ರೀಮಂತರಿಂದ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಗೇಣಿಗೆ ಪಡೆದು ವ್ಯವಸಾಯವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಹೇಳಾಗುತ್ತದೆ. ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ವರ್ಣ ಜಾತಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಪುರೋಹಿತವರ್ಗ ಅಗ್ರಹಾರಗಳನ್ನು ದಾನವಾಗಿ ಪಡೆದು ಮೂಪೆ ಶಿಕ್ಷಣ ಸಂಸ್ಥೆಗಳನ್ನು ನಡೆಸುತಿತ್ತು. ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ವಣಿಕ ಸಂಘಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ವ್ಯಾಪಾರ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಭೂ ರಹಿತರು ಉಳ್ಳವರಲ್ಲಿ ಆಳಾಗಿ ದುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರು.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕಲ್ಯಾಣದಿಂದ ನೇರವಾಗಿ ಆಳಿದಂತಹ ಮನೆತನಗಳಲ್ಲಿ ಕಳಚೂರ್ಯರೂ ಪ್ರಮುಖರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಇವರು ಕಲ್ಯಾಣ ಚಾಲುಕ್ಯರಿಗೆ ಮಹಾಸಾಮಂತಾಧಿಪತಿಗಳಾಗಿ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ರಾಜ್ಯದ ಸೊಲಾಪೂರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಂಗಳವೇಡೆಯಿಂದ ಕೆಲವು ಕಾಲ ಆಡಳಿತ ಮಾಡಿದರು. ಕಳಚೂರಿಗಳು ಕಲ್ಯಾಣ ಚಕ್ರವರ್ತಿ ಮನೆತನದೊಂದಿಗೆ ವೈವಾಹಿಕ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ ಅವರಿಗೆ ತೀರಾ ಹತ್ತಿರವಾಗಿದ್ದರು. ಆರನೇ ವಿಕ್ರಮಾದಿತ್ಯನ ನಿಧನಾನಂತರ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಅಸ್ಥಿರತೆ ತಲೆದೋರಲಾರಂಭಿಸಿತು. ಇದು ಮುಮ್ಮಡಿ ತೈಲಪ, ನಾಲ್ಕನೇ ಸೋಮೇಶ್ವರನ ವರೆಗೂ ಮುಂದುವರಿಯಿತು. ಈ ರಾಜಕೀಯ ಅಸ್ಥಿರತೆಯ ಪ್ರಯೋಜನವನ್ನು ಕಳಚೂರಿ ಮನೆತನದ ಬಿಜ್ಜಳನು ಪಡೆದುಕೊಂಡು,ತೈಲಪನನ್ನು ಪದಚ್ಯುತಗೊಳಿಸಿ ತಾನೇ ಕಲ್ಯಾಣದಲ್ಲಿ ಚಕ್ರವರ್ತಿಯಾಗಿ ಅಧಿಕಾರಕ್ಕೆ ಬಂದನು. "ಕಳಚೂರಿಗಳು ಕಲ್ಯಾಣವನ್ನು ಸುಮಾರು ೨೨ ವರ್ಷಗಳ ಆಳಿದರು"[21] ಬಿಜ್ಜಳನ ಆಳ್ವಿಕೆಯ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ

ಕಲ್ಯಾಣದಲ್ಲಿ ಸಮಾಜೋಧಾರ್ಮಿಕ ಸಂಘರ್ಷಗಳು ತೀವ್ರವಾಗಿ ನಡೆದವು. ಇದರ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಸಾಹಿತ್ಯಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ಈ ಕಾಲಘಟ್ಟವು ಅನನ್ಯವೆನಿಸಿದೆ.

ಕಳಚೂರಿಯ ಚಕ್ರವರ್ತಿ ಬಿಜ್ಜಳನಲ್ಲಿ ಮಹಾಮಂತ್ರಿಯಾಗಿದ್ದ ಬಸವಣ್ಣನವರು ಆವೊತ್ತಿನ ಸಮಾಜೋಧಾರ್ಮಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ ಅವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ವಿರುದ್ಧ ಒಂದು ಜನಾಂದೋಲನವನ್ನೇ ರೂಪಿಸಿದರು. ಬಸವಣ್ಣನವರು ಈ ಆಂದೋಲನದಲ್ಲಿ ಸಮಾಜದ ವಿವಿಧ ವೃತ್ತಿಕಾರರು ಪಾಲ್ಗೊಂಡಿದ್ದಿ ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲೇ ತುಂಬ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಘಟನೆಯಾಗಿದೆ. ಈ ಘಟನೆ ನಡೆದದ್ದು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕಲ್ಯಾಣದಲ್ಲಿ ಎಂಬುದು ಗಮನಾರ್ಹ. ಈ ಆಂದೋಲನದಲ್ಲಿ ಕಮ್ಮಾರ ಕುಂಬಾರ, ಸಮಗಾರ, ಮಡಿವಾಳ, ಒಕ್ಕಲಿಗ ಹೆಂಡ ಮಾರುವ ಭತ್ತಕುಟ್ಟುವ ಕಸಗುಡಿಸುವ, ಹಗ್ಗ ಹೊಸೆಯುವ, ಗಾಣದವರು, ಅಂಬಿಗರು, ವೈದ್ಯರು, ವಿಚಾರವಂತರು, ಕಲಾವಿದರು ವಿವಿಧ ಆಯಗಾರರು, ಮಹಿಳೆಯರು ಇದ್ದರೆಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು ಇವರೆಲ್ಲರಿಗೆ ಬಸವಣ್ಣ, ಅಲ್ಲಮ ಮುಂತಾದವರು ಮುಂದಾಳಾಗಿದ್ದರು “ಇಂಥ ಮಹಾಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ನೂರ ಐವತ್ತು ಮಂದಿ ವಚನಕಾರರಿದ್ದರು. ಅದರಲ್ಲಿ ಮೂವತ್ತಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ವಚನಕಾರ್ತಿಯರು ಇದ್ದರು”[೩೭] ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಇವರೆಲ್ಲರೂ ತಮ್ಮ ಬದುಕಿನ ವಾಸ್ತವಿಕ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ‘ವಚನ’ ಎಂಬ ರೂಪದಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತ ಪಡಿಸಿದರು. ಶರಣರ ಉದ್ದೇಶ ಬದುಕು ಮತ್ತು ಬದುಕಿನ ಮೌಲ್ಯಗಳು ಅಪಮೌಲ್ಯಕ್ಕೆ ಗುರಿಯಾದ ಮೂಢನಂಬಿಕೆಗಳು ಮತ್ತು ಆಷಾಢಭೂತಿ ತನಗಳನ್ನು ಬಯಲು ಮಾಡುವುದು ಕೆಟ್ಟದನ್ನು ಎತ್ತಿತೋರಿಸುತ್ತಲೆ ಬದುಕಿನ ಮೌಲ್ಯಗಳನ್ನು ಅನ್ವೇಷಿಸುವುದಾಗಿತ್ತು ಎಂದು ತಿಳಿಯಬೇಕಿದೆ. ಇಂಥದೊಂದು ಸಮಾಜೋಧಾರ್ಮಿಕ ಚಳವಳಿ ಕಳಚೂರಿಯ ಬಿಜ್ಜಳನ ಆಡಳಿತದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ನಡೆದು ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ದಾಖಲಾಯಿತು.

ಶರಣರು ಅಂದಿನ ಸಾಮಾಜಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಜಾರಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ವೃತ್ತಿಗಳು. ವೃತ್ತಿಪರರ ಸ್ಥಾನಮಾನ, ಅವರ ಆಚಾರ, ವಿಚಾರ ಊಟೋಪಚಾರ ಅಂದರೆ ಆಹಾರ ವಿಧಾನಕ್ಕೂ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಮಾತನಾಡಿದ್ದಾರೆಂಬುದು ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪ ವಾಗಬೇಕಿರುವ ಸಂಗತಿ. ಆಹಾರಕ್ಕೂ, ಕಾಯಕ ಮತ್ತು ದಾಸೋಹಕ್ಕೂ ಇರುವ ನಿಕಟ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಕುರಿತಂತೆ ಶರಣರು ತಮ್ಮ ಅನೇಕ ವಚನಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತನಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಶರಣರ ಸಮಾಜೋಧಾರ್ಮಿಕ ಆಂದೋಲನವು ಬಿಜ್ಜಳನ ಕೊಲೆಯಲ್ಲಿ ಪರ್ಯಾವಸಾನ ಗೊಂಡದ್ದು ಚರಿತ್ರೆಯ ದೊಡ್ಡ ದುರಂತವೆ ಆಯಿತು. ಇದರಿಂದ ಕಲ್ಯಾಣದಲ್ಲಿ ದಂಗೆ, ಹಿಂಸೆ, ರಕ್ತ ಪಾತವಾಗಲು ಎಷ್ಟೋ ಶಿವಶರಣರ ಕಗ್ಗೊಲೆಯಾಯಿತು. ಇನ್ನುಳಿದವರು ರಾತ್ರೋರಾತ್ರಿ ಕಲ್ಯಾಣವನ್ನು ತೊರೆದು ದೇಶದಾದ್ಯಂತ ಚದುರಿದರು. ಸ್ವಲ್ಪ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕಳಚೂರಿಗಳ ಆಡಳಿತ ಕೊನೆಗೊಂಡಿತು. ಕಲ್ಯಾಣದಲ್ಲಿ ಶರಣರ ಕ್ರಾಂತಿ, ಕಳಚೂರಿ ಚಕ್ರವರ್ತಿ ಬಿಜ್ಜಳನ ಕೊಲೆ, ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಗಲಭೆ, ದಂಗೆ ಮೊದಲಾದವುಗಳ ಲಾಭ ಪಡೆದುಕೊಂಡ ಬಿಜ್ಜಳನ ವಿರೋಧಿಗಳು ಪುನಃ ಚಾಲುಕ್ಯರ ೪ನೇ ಸೋಮೇಶ್ವರನನ್ನು ಅಧಿಕಾರದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾಪಿಸಿದರೇನೋ ನಿಜ. ಆದರೆ ಈಗ ಕಲ್ಯಾಣ ಚಾಲುಕ್ಯರ ಅಧಿಕಾರ ಸ್ಥಿರವಾಗಿ ಉಳಿಯಲಿಲ್ಲ. ಈ ಮುಂಚಿನಿಂದಲೆ ಸ್ವತಂತ್ರರಾಗಲು ಹವಣಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಅನೇಕ ಸಾಮಂತರಲ್ಲಿ ಸೇವುಣರು, ಹೊಯ್ಸಳರು ಕಾಕತೀಯರು ಇದರಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ವಿಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡರು. ಹೊಯ್ಸಳರು ದ್ವಾರಸಮುದ್ರ, ಕಾಕತೀಯರು ವರಂಗಲ್ಲು ಮತ್ತು ಸೇವುಣರು ದೇವಗಿರಿಯಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ರಾಜ್ಯಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿಷ್ಠಾಪಿಸಿ

ಆಡಳಿತ ಮಾಡತೊಡಗಿದ್ದರು. ಇದರಲ್ಲಿ ಬೀದರ, ಕಲ್ಯಾಣ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಮೇಲೆ ತಮ್ಮ ಅಧಿಪತ್ಯವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸುವ ಸಲುವಾಗಿ ದೇವಗಿರಿಯ ಸೇವುಣರಿಗೂ ಕಾಕತೀಯರಿಗೂ ಸೆಣಸಾಟ ನಡೆಯಿತೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸೇವುಣರು ಕೆಲವು ಕಾಲ ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಮೇಲೆ ತಮ್ಮ ಹತೋಟಿ ಹೊಂದಿದ್ದರು. ಆ ನಂತರ ಕಾಕತೀಯರು ಸ್ವಲ್ಪಕಾಲ ಆಳಿದರು. ಬೀದರ ಕೋಟೆಯ ಸಲುವಾಗಿ ಸೇವುಣರಿಗೂ ವರಂಗಲ್ಲಿನ ಕಾಕತೀಯರಿಗೂ ನಿರಂತರ ಯುದ್ಧಗಳಾದವು ಸೇವುಣರ ಬಿಲ್ಲಮ್ಮನ ಮಗ ಜೈತುಗಿಯು ಕಾಕತೀಯ ಪ್ರತಾಪರುದ್ರ ಮತ್ತು ಮಹಾದೇವನನ್ನು ಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ ಕೊಂದು ಗಣಪತಿಯನ್ನು ಸೆರೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟನು.

ಕಾಕತೀಯ ಗಣಪತಿಗೆ ಗಂಡು ಸಂತಾನ ಇಲ್ಲದೆ ಹೋಗಿದ್ದರಿಂದ ಆತನ ಮಗಳು ರುದ್ರಾಂಬೆಯೇ ಅಧಿಕಾರವನ್ನು ವಹಿಸಿಕೊಂಡಳು ರುದ್ರಾಂಬೆಯು ಬೀದರನ ಫಲವತ್ತಾದ ಭೂಮಿ, ಅಲ್ಲಿನ ವ್ಯವಸಾಯದ ಮೇಲೆ ಅಧಿಕಾರ ಹೊಂದುವುದಕ್ಕಾಗಿ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಸೇವುಣರ ಜೊತೆಗೆ ಸೆಣಸವಾಡಿದಳು. ಇತ್ತ ಸೇವುಣರ ಜೈತುಗಿಯು ಕಾಕತೀಯರನ್ನು ಹಿಮ್ಮೆಟ್ಟಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಬೀದರ ಕೋಟೆಯನ್ನು ಬಲಪಡಿಸಿ, ಈ ಪ್ರದೇಶದ ರಕ್ಷಣೆಗೆ ಸೈನ್ಯವನ್ನು ದಂಡಾಧಿಕಾರಿಯನ್ನು ಇಟ್ಟನು. ಬೀದರ ಸೇವುಣ ಮತ್ತು ಕಾಕತೀಯರ ಕದನಕ್ಕೆ ಕೇಂದ್ರವಾಯಿತು.

೨.೨.೫ ಬಹಮನಿ ಸುಲ್ತಾನರು

ಕರ್ನಾಟಕದ ರಾಜಕೀಯ ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ೧೪ನೇ ಶತಮಾನವು ಅತ್ಯಂತ ಸಂಕ್ರಮಣದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದಾಗಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಈ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ರಾಜ ಮನೆತನಗಳು ಅಧಿಕಾರಕ್ಕೆ ಬಂದವು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಗಭದ್ರ ನದಿ ತೀರದ ವಿಜಯನಗರ, ವಿಜಯಪೂರದ ಆದಿಲ್‌ಶಾಹಿ, ಬೀದರನ ಬರೀದಶಾಹಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿವೆ. ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಅಧಿಕಾರದ ನೆಲೆಯನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ ಖಿಲ್ಜಿಗಳಿಗೆ ದಖ್ಖನ್ ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿದ್ದ ಸಮೃದ್ಧತೆ ಸಂಪತ್ತಿನ ಮೇಲೆ ದೃಷ್ಟಿ ಬಿದ್ದು, ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯ ವಿಸ್ತರಣೆಯ ದಾಹಕ್ಕೆ ಬಲಬಂದಿತ್ತು. ಈ ಮನೆತನದ ಸುಲ್ತಾನನಾದ "ಅಲ್ಲಾವುದ್ದಿನ್ ಖಿಲ್ಜಿಯು ಮೊದಲು ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೨೯೬ ರಲ್ಲಿ ಸೇವುಣರ ಮೇಲೆ ದಾಳಿ ಮಾಡಿದ. ಇಲ್ಲಿಂದ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಮೇಲೆ ಅದರಲ್ಲೂ ಕರ್ನಾಟಕದ ಉತ್ತರ ಭಾಗದ ಮೇಲೆ ಸೈನಿಕ ದಾಳಿಗಳು ಆರಂಭವಾದವು".[೩೮] ಈ ದಾಳಿಗಳು ಹಲವಾರು ಸಲ ನಡೆದು ಇಲ್ಲಿನ ಆಹಾರವಾದ ದವಸದಾನ್ಯ, ಖನಿಜ ಲೋಹಗಳು ಸಂಪತ್ತು ದಿಲ್ಲಿಯನ್ನು ಸೇರಿತು.

ದಿಲ್ಲಿಯಲ್ಲಿ ಖಿಲ್ಜಿಗಳನ್ನು ಬದಿಗೊತ್ತಿ ಸಿಂಹಾಸನಕ್ಕೆ ಬಂದ ತುಘಲಕರು ಕೂಡ ಇದೆ ಮೇಲಿನ ಕ್ರಮವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿದರು. ಇವರೂ ಆಗಾಗ ದಾಳಿ ನಡೆಸಿ ಸಂಪತ್ತನ್ನು ಲೂಟಿ ಮಾಡಿದರು. ಉತ್ತರದ ದಾಳಿಗಳನ್ನು ಹಿಮ್ಮೆಟ್ಟಿಸಲು ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೩೩೬ ರಲ್ಲಿ ವಿಜಯನಗರ ಸ್ಥಾಪನೆಯಾಯಿತಾದರೂ ಅವರು ತಮ್ಮ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯವನ್ನು ಬಲಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಬಹಳಷ್ಟು ಸೆಣಸಾಟ ಮಾಡಬೇಕಾಯಿತು. ತುಘಲಕ ಮನೆತನದ ಮಹ್ಮದ ಬಿನ್ ತುಘಲಕನು ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಮೇಲೆ ತನ್ನ ಹಿಡಿತವನ್ನು ಹೊಂದುವುದಕ್ಕಾಗಿ ದಿಲ್ಲಿಯ ರಾಜಧಾನಿಯನ್ನು ದೇವಗಿರಿಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿದನು. ಇದರಿಂದ ದಕ್ಷಿಣದ ಹೊಯ್ಸಳ, ಕಾಕತೀಯ ಮತ್ತು ದೇವಗಿರಿಯ ಸೇವುಣರ ರಾಜ್ಯಗಳು ಕಣ್ಮರೆಯಾದವು ನಿಜ. ಆದರೆ ಉತ್ತರದ ದಿಲ್ಲಿಯಲ್ಲಿ ರಾಜಕೀಯ ಅಸ್ಥಿರತೆ ತಲೆದೋರಲು ಈತನು ಪುನಃ ರಾಜಧಾನಿಯನ್ನು ದೇವಗಿರಿಯಿಂದ ದಿಲ್ಲಿಗೆ ಸ್ಥಳಾಂತರಿಸಿದನು. ದಿಲ್ಲಿಗೆ ರಾಜಧಾನಿ ಸ್ಥಳಾಂತರಗೊಂಡ ಬಳಿಕ

ದೇವಗಿರಿಗೆ ಕುತುಬ್‌ಖಾನ್ ಎಂಬಾತನನ್ನು ರಾಜಪಾಲನನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಲಾಯಿತು. ಈತನು ಮುಲ್ತಾನಿಯ ಶಹಾಬುದ್ದಿನ್‌ನನ್ನು ಬೀದರ ಪ್ರಾಂತದ ಕಂದಾಯ ವಸೂಲಿಗಾರನೆಂದು ನೇಮಿಸಿದ. ಆತನಿಗೆ ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಸಾಮ್ರಾಟನ ಖಜಾನೆಗೆ ವಾರ್ಷಿಕ ಒಂದು ಕೋಟಿ ಕಂದಾಯವನ್ನು ಸಂದಾಯ ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ಷರತ್ತು ವಿಧಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಈ ವೇಳೆಗೆ ದಖ್ಖನ್ನಿನಲ್ಲಿ ರಾಜಕೀಯ ಅವ್ಯವಸ್ಥೆ ಉಂಟಾಗಿ, ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯ ಲಾಭ ಪಡೆದ ಅಧಿಕಾರಿಯು ಸಾಮ್ರಾಟನ ಷರತ್ತನ್ನು ಉಲ್ಲಂಘಿಸಿ ಸ್ವತಂತ್ರನಾಗಲು ಹವಣಿಸಿದ. ಈತನನ್ನು ಸದೆಬಡಿದು ರಾಜಕೀಯ ಅಸ್ಥಿರತೆಯನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ತುಘಲಕನ್ನು ತನ್ನ ಅಳಿಯ ಇಮಾನತ-ಉಲ್ ಮುಲ್ಕನನ್ನು ದಖನ್ನಿನ ವೈಸರಾಯನನ್ನಾಗಿ ನೇಮಿಸಿದನು. ದೇವಗಿರಿಯ ರಾಜಪಾಲನಿಗೂ ಈತನಿಗೆ ಭಿನ್ನಾಭಿಪ್ರಾಯಗಳಾಗಿ ವೈಮನಸ್ಸು ಏರ್ಪಟ್ಟಿತು. ಪ್ರಾಂತೀಯ ಸರದಾರರು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ದಂಗೆ ಎದ್ದರು. ಇವರುಗಳ ಕೈ ಮೇಲಾಗಿ ದೇವಗಿರಿಯನ್ನು ಕೈವಶ ಮಾಡಿಕೊಂಡರು. ಈ ಸರದಾರರೆಲ್ಲರು ಸೇರಿ ತಮ್ಮೊಳಗೆ ಓರ್ವನಾದ ಇಸ್ಮಾಲಿಮುಖನನ್ನು ದಖ್ಖನ್ನಿನ ಸುಲ್ತಾನನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿದರು. ಇಸ್ಮಾಲಿಮುಖನು ತನ್ನ ಸಹಾಯಕರಿಗೆ ದಖ್ಖನಿನ ಜಹಾಗೀರು ಗಳನ್ನು ಬಿರುದುಗಳ ಸಹಿತ ಹಂಚಿಕೊಟ್ಟನು. ಈತನ ಸಹಾಯಕರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬನಾದ ಅಲಾವುದ್ದಿನ್ ಹಸನ್ ಗಂಗೂ ಎಂಬಾತನಿಗೆ ಜಫಾರಖಾನ್ ಎಂಬ ಬಿರುದನ್ನು ನೀಡಿ ಗುಲಬರ್ಗಾ ಆಡಳಿತಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಿದನು.

ಗುಲಬರ್ಗಾ ಕೋಟೆಯ ಆಡಳಿತ ವಹಿಸಿಕೊಂಡ ಅಲಾವುದ್ದಿನ್ ಹಸನ್ ಗಂಗು ಜಾಫಾರಖಾನನು ಕೆಲವು ಅಮೀರರೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿ ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೩೪೭ ರಲ್ಲಿ ಗುಲಬರ್ಗಾದಲ್ಲಿ ಬಹುಮನಿ ರಾಜ್ಯವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದನು. ಇದರೊಂದಿಗೆ ಬೀದರ ಕೋಟೆಯನ್ನು ಮುತ್ತಿಗೆ ಹಾಕಿ ಅದನ್ನು ತನ್ನ ರಾಜ್ಯದೊಳಗೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡನು. ಅತ್ತ ದೇವಗಿರಿ ಆಧೀನತೆಯಿಂದ ಮುಕ್ತನಾಗಿ ದಖ್ಖನಿನ ಸುಲ್ತಾನನಾಗಿ ಬಹಮನಿ ರಾಜ್ಯ ಸ್ಥಾಪಕನೆಂದು ಹೆಸರಾದನು. ಗುಲಬರ್ಗಾ ಬಹಮನಿ ರಾಜ್ಯದ ರಾಜಧಾನಿಯಾಗಿಸಿದನು.

ಅಲಾವುದ್ದಿನ್ ಬಹಮನಿಯು ಗುಲಬರ್ಗಾದಲ್ಲಿ ಬಹಮನಿ ರಾಜ್ಯವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದರು ಕೂಡ ಬೀದರ ಕೋಟೆಯ ಮೇಲೆ ಅಪಾರವಾದ ಪ್ರೇಮವನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದನು. ಗುಲಬರ್ಗಾ ಕೋಟೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಬೀದರ ಕೋಟೆಯನ್ನು ಜೀರ್ಣೋದ್ಧಾರ ಕೈಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಮತ್ತಷ್ಟು ಸುಂದರಗೊಳಿಸಿದನು. “ಅರಸನು ಬೀದರನನ್ನು ಮರೆಯಲಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಹಸನನ್ನು ಅಂತಹ ಯಶಸ್ವಿನತ್ತ ಸಾಗಲು ಮೊದಲ ಹೆಜ್ಜೆ ಇಟ್ಟದ್ದೇ ಬೀದರಿನಿಂದ ಬೀದರ ನಗರಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಂತೀಯ ರಾಜಧಾನಿಯ ದರ್ಜೆ ನೀಡಿದುದಲ್ಲದೆ. ಎಲ್ಲಾ ಪ್ರಾಂತಗಳಿಗಿಂತಲೂ ಬೀದರಗೆ ಅಗ್ರ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ನೀಡಲಾಯಿತು”[೨೬].

ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೩೫೮ ರಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಾವುದ್ದಿನ್ ಬಹಮನ್ ಹಸನ್ ಮರಣಹೊಂದಿದ ಅದೇ ವೇಳೆಗೆ ಅವನ ಹಿರಿಯ ಪುತ್ರ. ಮಹಮ್ಮದ ಶಹನು ಪಟ್ಟಕ್ಕೇರಿದನು. ಈತನು ಮಲಿಕ್ ಸೈಫುದಿನ್ ಘೋರಿಯನ್ನು ತನ್ನ ಪ್ರಧಾನಿಯನ್ನಾಗಿಸಿದ. ಬೀದರನ ಅಧಿಕಾರಿಯಾಗಿದ್ದ ಅಝುಮ್.ಎ.ಹುಮಾಯೂನನನ್ನು ಒರಂಗಲ್ಲಿನ ಕಾಪ್ಯನಾಯಕನನ್ನು ಬಗ್ಗು ಬಡಿಯಲು ನಿಯೋಜಿಸಿದ. ಈ ಯುದ್ದದಲ್ಲಿ ಕಾಪ್ಯ ನಾಯಕನು ಸೋತು ಗೋಲ್ಕೊಂಡ ಪ್ರಾಂತವನ್ನು ಬಹಮನಿಯರಿಗೆ ಬಿಟ್ಟುಕೊಟ್ಟು ಅಪಾರವಾದ ಸಂಪತ್ತನ್ನು ಕಪ್ಪು ಕಾಣಿಕೆಯಾಗಿ ನೀಡಿದನು. ಮುಂದೆ ಗೋಲ್ಕೊಂಡ ಪ್ರಾಂತಕ್ಕೆ ಅಝುಮ್

ಏ ಹುಮಾಯೂನನನ್ನು ರಾಜಪಾಲನಾಗಿ ಮಾಡಲಾಯಿತು. ಮಹಮ್ಮದ ಶಹಾನು ಕೂಡ ಬೀದರನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಡಿಸಿದನು.

ಈ ಎಲ್ಲ ಬೆಳವಣಿಗೆಗಳ ಮಧ್ಯ ಗುಲಬರ್ಗಾ ಅರಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಧಿಕಾರಕ್ಕಾಗಿ ಜಗಳಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿ ತಾರಕಕ್ಕೆ ಮುಟ್ಟಿತು ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಕೊಲೆಗಳು ನಡೆದವು. ಮಹಮ್ಮದ ಶಹಾ ಕಾಲವಾಗಲು ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೩೭೮ ರಲ್ಲಿ ೨ನೇ ಮಹಮ್ಮದನು ಸಿಂಹಾಸನಾರೂಢನಾದನು. ಈತನ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ಬೀದರ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹೊಂದಿತು. ಇವನ ನಂತರ ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೩೯೭ರಲ್ಲಿ ಫಿರೋಜಶಹಾ ಅಧಿಕಾರಕ್ಕೆ ಬಂದನು. ಅದಾದನಂತರ ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೪೨೨ ರಲ್ಲಿ ಅಹಮ್ಮದಶಹಾ ಪಟ್ಟವೇರಿದನು. ಅಹಮ್ಮದಶಹಾ ಈತನಿಗೆ ಬೆಂಬಲ ನೀಡಿದ ಸೂಫಿಸಂತರಾದ ಹಜರ್ ಗೇಸೂದ ರಾಜ ಅವರು ನಿಧನರಾದರು. ಮುಂದೆ ಅಹಮ್ಮದ ಶಾಹಾ ರಾಜಧಾನಿಯನ್ನು ಬೀದರಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿದನು.

ಬೀದರ ಬಹಮನಿ ರಾಜಧಾನಿಯಾದ ನಂತರ ಅದು ಮತ್ತಷ್ಟು ಬಲಗೊಂಡಿತು. ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಹಳೆಯ ಕೋಟೆಯು ಹೊಸರೂಪ ತಳೆಯತೊಡಗಿತು. ನಗರದಾದ್ಯಂತ ಭವ್ಯ ಮಹಲುಗಳು ತಲೆಯೆತ್ತಿದವು. ಉತ್ತರ ಭಾರತ ವಿದೇಶಗಳಿಂದ ಜನರು, ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಕರ ಕುಶಲಗಾರರನ್ನು ತನ್ನಡೆಗೆ ಸೆಳೆಯತೊಡಗಿತು. ಇಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಇದು ಧಾರ್ಮಿಕ ಶೈಕ್ಷಣಿಕ ಕೇಂದ್ರವಾಗಿ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಪಡೆಯಲಾರಂಭಿಸಿತು. ಅಹಮ್ಮದಶಹಾನಿಗಿದ್ದ ಧಾರ್ಮಿಕ ಕಾಳಜಿಯಿಂದ ಕಿರಮಾನದಿಂದ, ದಿಲ್ಲಿಯಿಂದ ಅನೇಕ ಸೂಫಿ ಸಂತರು, ಧಾರ್ಮಿಕ ಪ್ರಮುಖರು ಬೀದರನ ಕಡೆಗೆ ಧಾವಿಸಿದರು. ಕಿರಮಾನ ಮೊದಲಾದ ಕಡೆಗಳಿಂದ ಬಂದ ಸಂತರಿಗೂ ತಖ್ತೆ ಒದಗಿಸಲಾಯಿತು.

ತುಂಗಭದ್ರಾ ದಡದ ಮೇಲೆ ವಿಜಯನಗರವು ಬಲಿಷ್ಠ ಮತ್ತು ವೈಭವದಿಂದ ಮೆರೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಕೃಷ್ಣಾ ನದಿಯ ದಡದ ಮೇಲೆ ಬಹಮನಿಯರ ಬೀದರವು ತನ್ನ ವೈಭವವನ್ನು ಕಂಡು ಕೊಳ್ಳುತ್ತಿತೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. "ಮಧ್ಯ ಏಷ್ಯಾದ ವಿವಿಧ ರಾಜ್ಯಗಳಿಂದ ಇಂಜಿನೀಯರುಗಳು, ತಂತ್ರಜ್ಞರು, ಕಲೆಗಾರರು, ಆಡಳಿತಗಾರರು, ಸಾಹಸಿಗಳು, ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು, ಶಿಕ್ಷಣ ತಜ್ಞರು ಮುಂತಾದವರು ಬೀದರ ನೆಡೆಗೆ ಧಾವಿಸಿ ಬರಲಾರಂಭಿಸಿದರು"[೪೦] ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೪೩೬ ರಲ್ಲಿ ಅಹಮ್ಮದಶಹಾ ನಿಧನ ಹೊಂದಲು ನಂತರ ಆತನ ಮಗ ಅಲ್ಲಾವುದ್ದೀನ್‌ನನು ಪಟ್ಟಕ್ಕೇರಿದನು.

ಅಲ್ಲಾವುದ್ದೀನನು ಬುದ್ಧಿವಂತನೂ ಸುಸಂಸ್ಕೃತನು ಆಗಿದ್ದನು. ಈತನು ಬೀದರನ ಸಮೀಪದ ಅಷ್ಟೂರನಲ್ಲಿ ತನ್ನ ತಂದೆಯ ಸಮಾಧಿಯ ಮೇಲೆ ಸುಂದರ ಭವ್ಯವಾದ ಸ್ಮಾರಕವನ್ನು ಕಟ್ಟಿಸಿದನು. ಈತನ ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೪೫೮ ರಲ್ಲಿ ನಿಧನವಾಗಲು ಅವನ ಮಗನಾದ ಹುಮಾಯೂನನು ಅಧಿಕಾಗಕ್ಕೆ ಬಂದನು. ಬೀದರ ನಗರದ ಆಡಳಿತದಲ್ಲಿ ಸುಧಾರಣೆಗಳನ್ನು ತರುವಲಿ ಮಂತ್ರಿಯಾಗಿದ್ದ ಮಹಮ್ಮದ ಗವಾನನ ಪಾತ್ರ ಅಮೋಘವಾಗಿದೆ. ಈತನು ಬೀದರನಲ್ಲಿ ಉನ್ನತಮಟ್ಟದ ಶಿಕ್ಷಣಕ್ಕಾಗಿ ಮದರಸಾ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯವನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿದನು.

ಶಾಹಿ ಆಡಳಿತವು ಕೃಷಿ, ವ್ಯಾಪರ ಮತ್ತು ಗುಡಿ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಹತ್ವ ನೀಡಿತು. ಸುಲ್ತಾನರೆ ಖುದ್ದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಇನಾಮುಗಳನ್ನಾಗಿ ನೀಡಿ. ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ತೇಜನ ನೀಡಿದ್ದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಭೂಮಾಲೀಕರ ಆಧೀನದಲ್ಲಿದ್ದ ವಾರ್ಷಿಕ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸ್ಥಳೀಯ ಸರಬರಾಜು. ಮಾರಾಟ ವಿನಿಮಯ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಈ ಹೊತ್ತಿಗಾಗಲೇ ಸಂತೆ, ಪೇಟೆ ಮತ್ತು ಜಕಾತ ಕೇಂದ್ರಗಳಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದ್ದವು. ಎಲ್ಲ ತರಹದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವಂತಹ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮೇಲೆ ತೆರಿಗೆಗಳನ್ನು ವಸೂಲು

ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಸಂತೆ, ಪೇಟೆಗೆ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ತರುವ ಸರಕುಗಳ ಮೇಲೆ ವಾರ ಅಥವಾ ಸಂತೆಯ ಪ್ರವೇಶ ದ್ವಾರದಲ್ಲಿ ಜಕಾತ ಎಂಬ ತೆರಿಗೆ ವಸೂಲಿ ಮಾಡಲಾಗುತಿತ್ತು.

ಕೃಷಿ, ವ್ಯಾಪಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ನೇರ ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿ ಉಳಿದುಕೊಂಡು ಇದರಿಂದ ಭೂಪ್ರದೇಶಗಳ, ವ್ಯಾಪಾರ ಮಾರ್ಗಗಳ ಪೇಟೆ, ಪಟ್ಟಣ, ಸಂತೆಗಳ ಆದಾಯವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುವ ಸಲುವಾಗಿ ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಪ್ರಬಲ ಭೂಮಾಲಿಕರಿಗೆ, ಅಮೀರರಿಗೆ ಜಹಗೀರದಾರರಿಗೆ ಸ್ಥಾನಮಾನಗಳನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಿಕೊಡುವ ನಿಯಮ ಜಾರಿಗೆ ಬಂದಿತು. ಬಹಮನಿ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಅದು ಜಹಗೀರದಾರಿಯ ಸ್ವರೂಪ ಪಡೆದಿತ್ತೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಹಮ್ಮೂದ ಗವಾನ್‌ನು ರಾಜ್ಯದ ಆಡಳಿತವನ್ನು ತರಫ ಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸುವ ಮೂಲಕ ಹೆಚ್ಚು, ಸಕ್ಷಮಗೊಳಿಸಿದನು. ಆದರೆ ಗವಾನನ ವಿರೋಧಿಗಳ ಚಾಡಿ ಮಾತುಗಳಿಗೆ ಕಿವಿಕೊಟ್ಟ ಅಲ್ಲಾವುದಿನನು ದಕ್ಷ, ಚಾಣಕ್ಷ್ಯ ದಿವಾನ್‌ನಾಗಿದ್ದ ಮಹಮ್ಮೂದ ಗವಾನನ್ನು ಗಲ್ಲಿಗೇರಿಸಿ ಬಹುದೊಡ್ಡ ತಪ್ಪು ಮಾಡಿದನು. ಕೊನೆಗೆ ಸುಲ್ತಾನನಿಗೆ ತಪ್ಪಿನ ಅರಿವಾಯಿತಾದರೂ ಆತನು ಅದೇ ಕೊರಗಿನಲ್ಲಿ ಬಳಲಿ ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೪೫೮ ರಲ್ಲಿ ನಿಧನನಾದನು. ಮುಂದೆ ಕೆಲವೇ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬಹಮನಿ ರಾಜ್ಯವು ಐದು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಹರಿದು ಹಂಚಿ ಹೋಯಿತು. ಆ ಐದು ರಾಜ್ಯಗಳೆಂದರೆ, ವಿಜಾಪೂರದ ಆದಿಲ್‌ಶಾಹಿ, ಅಹಮ್ಮದನಗರದ ಇಮಾಮ್‌ಶಾಹಿ, ಗೋಲ್ಕೊಂಡದ ನಿಜಮಶಾಹಿ ಗುಲಬರ್ಗಾದ ಕುತುಬ್‌ಶಾಹಿ ಮತ್ತು ಬೀದರನ ಬರೀದ್‌ಶಾಹಿ ಎಂದು ಆದವು. ಇವು ವಿಜಯನಗರ ಪತನವಾಗುವ ವರೆಗೆ ಪ್ರಬಲವಾಗಿದ್ದು, ನಂತರ ವಿಜಪೂರದ ಆದಿಲ್‌ಸಾಹಿ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಂತಗಳಾಗಿ ಸೇರಿಹೋದವು. ಬೀದರ ನಗರಕ್ಕೆ ಭೇಟಿನೀಡಿದ ರಶಿಯಾ ಪ್ರವಾಸಿ ನಿಕೆಟಿನ್‌ನು ಈ ರಾಜ್ಯದ ಆಡಳಿತ ಅಲ್ಲಿನ ನಗರ ಸೌಂದರ್ಯ ವ್ಯಾಪಾರ ವಹಿವಾಟು, ಕೃಷಿ ವ್ಯವಸಾಯ ಜನರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಕುರಿತು ಸೊಗಸಾಗಿ ತನ್ನ ಪ್ರವಾಸಿ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ವರ್ಣಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ವಿಘಟಣೆ, ವಿಸ್ತರಣೆ ಇವು ಅಂದಿನ ಬಹುತೇಕ ರಾಜ್ಯಾಡಳಿತದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದ್ದಂತಾಹ ವಿದ್ಯಮಾನವಾಗಿತು. ಬಹಮನಿರಾಜ್ಯ ಚದುರಿ ಹೋಗಲು ಭೂಹಿಡುವಳಿ, ವ್ಯಾಪಾರ, ವಹಿವಾಟಗಳ ಮೇಲಿನ ಪೈಪೋಟಿಯೆ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಯಿತು ಎನ್ನಬಹುದು. ವಿಜಾಪೂರ ಅಹಮ್ಮದನಗರ, ಗೋಳ್ಕಂಡ ಬೀದರ ಮತ್ತು ಗುಲಬರ್ಗಾ ರಾಜ್ಯಗಳು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಸ್ವತಂತ್ರ ರಾಜ್ಯವನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ವಿಸ್ತರಣೆಗೆ ಮೇಲಿಂದ ಮೇಲೆ ಯುದ್ಧಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದುದು. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿಯೇ, ಇವರುಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ಯುದ್ಧಗಳನ್ನು ವಿಜಯನಗರ ದೊಡನೆ ಮಾಡಬೇಕಾಗಿ ಬಂದದ್ದೂ ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಎನ್ನಬೇಕು.

ವಿಜಯನಗರ ಮತ್ತು ಆದಿಲ್ ಶಾಹಿಗಳ ನಡುವಿನ ಸಂಘರ್ಷಕ್ಕೂ ಕೃಷ್ಣಾ ಮತ್ತು ತುಂಗಭದ್ರ ನಡುವಿನ ಫಲವತ್ತಾದ ಕೃಷಿ ದೋಆಬ್ ಪ್ರದೇಶವೆ ಕಾರಣವಾಯಿತು. ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಮೇಲೆ ಹಿಡಿತವನ್ನು ಸಾಧಿಸಲು ಪರಸ್ಪರರು ಘೋರ ಯುದ್ಧಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಕಾಯಿತು. ಇದು ಕೇವಲ ವಿಜಯನಗರಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಬಹಮನಿ ಶಾಹಿಗಳು ಪರಸ್ಪರ ತಮ್ಮ ನಡುವೆಯೂ ಇಂಥ ಯುದ್ಧಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದರೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಐದು ಶಾಹಿಗಳು ಒಂದಾಗಿ ವಿಜಯನಗರದ ವಿರುದ್ಧ ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೫೬೫ ರಲ್ಲಿ ತಾಳಿಕೋಟೆ ಹತ್ತಿರ ಘನ ಘೋರ ಯುದ್ಧವನ್ನು ಮಾಡಿ ಅಲ್ಲಿ ವಿಜಯನಗರವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣ ನಾಶಪಡಿಸಿದರಾದರೂ, ಈ ಒಕ್ಕಟ್ಟು ಶಾಹಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಕಾಲ ಮುಂದುವರಿಯಲಿಲ್ಲ. ಪರಸ್ಪರ ಕಚ್ಚಾಟದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡು ಶಾಹಿ ಒಕ್ಕೂಟವನ್ನು ಮುರಿದು ಹಾಕಿದರು. ಮುಂದೆ

ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೬೫೬ ರಲ್ಲಿ ಮೊಗಲ ಚಕ್ರವರ್ತಿ ಔರಂಗಜೇಬನ ದಾಳಿಗೆ ಒಂದೊಂದೆ ಶಾಹಿ ರಾಜ್ಯಗಳು ಆಹುತಿಯಾಗ ತೊಡಗಿದವು. ಆತ ಬೀದರನ ಮೇಲೂ ದಾಳಿ ಮಾಡಿದನು. ಕೋಟೆಯ ರಕ್ಷಣೆಗಾರನಾಗಿದ್ದ ಮಲಿಕ್ ಮರ್ಜನ್ ಎಂಬುವವನು ಔರಂಗಜೇಬನನ್ನು ಎದುರಿಸಿದನಾದರೂ, ಈ ಪ್ರತಿಭಟನೆ ಬಹಳ ಹೊತ್ತು ನಡೆಯಲಿಲ್ಲ. ಆತನು ಕೋಟೆಯಿಂದ ತನ್ನ ಮಕ್ಕಳೊಂದಿಗೆ ಪಲಾಯನಗೈದನು. ಇದರೊಂದಿಗೆ ಬೀದರನ ಶಾಹಿ ಮನೆತನದ ಆಡಳಿತವು ಕೊನೆಗೊಂಡಿತೆಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಔರಂಗಜೇಬನು ದಖ್ಖನಿನಲ್ಲಿ ತಾನು ಗೆದ್ದ ಪ್ರದೇಶದ ಆಡಳಿತವನ್ನು ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಇಫ್ತಿಖರ್‌ಖಾನ್ ಎಂಬ ಸೇನಾ ನಾಯಕನನ್ನು ನೇಮಿಸಿದನು. ಬೀದರ, ಗೋಳ್ಕೊಂಡ ಅವನ ಆಡಳಿತಕ್ಕೆ ಸೇರಿದವು. ಬೀದರ ನಂತರ ಹೈದರಾಬಾದ ಸುಭಾಕ್ಕೆ ವರ್ಗಾವಣೆಗೊಂಡಿತು.

ಹೈದರಾಬಾದಿಗೆ ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೭೨೪ ರಲ್ಲಿ ಅಧಿಕಾರಿಯಾಗಿ ಬಂದ ಉಲ್-ಮುಲ್ಕ ಅಸಫ್‌ಜಾಹಿಯು ಕೆಲವೇ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ತಾನು ಸ್ವತಂತ್ರನೆಂದು ಸಾರಿಕೊಂಡನು. ಈ ಅಸಫ್‌ಜಾಹಿ ಮನೆತನದ ಏಳು ನವಾಬರು ಬೀದರನ್ನು ತಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದ ಭಾಗವಾಗಿ ಕ್ರಿ.ಶ. ೧೯೪೮ರ ವರೆಗೂ ಆಳಿದರು. ನಿಜಾಮರು ಬ್ರಿಟಿಷರಿಗೆ ಅತ್ಯಂತ ನಿಷ್ಠರಾಗಿ ತಮ್ಮ ಆಡಳಿತವನ್ನು ನಡೆಸಿದರು. ದೇಶದಾದ್ಯಂತ ಬ್ರಿಟಿಷ ವಿರುದ್ಧ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಹೋರಾಟಗಳು ನಡದವು. ಬೀದರನಲ್ಲಿ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ ಪ್ರೇಮಿಗಳು ಬ್ರಿಟಿಷ ಮತ್ತು ನಿಜಾಮ ಇಬ್ಬರ ವಿರುದ್ಧವು ಹೋರಾಡ ಬೇಕಾಯಿತು. ನಡುವೆ ರಜಾಕರರ ದೌರ್ಜನ್ಯ ವಿರುದ್ಧದ ಹೋರಾಟವು ಮಾಡಿದರು. ಕೊನೆಗೆ ಭಾರತ ಸರಕಾರದ ನೆರವಿನಿಂದ ಈ ಪ್ರದೇಶ ವಿಮೋಚನೆ ಕಂಡಿತು.

೨.೩. ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತು ಜನವರ್ಗ

ಸಮಾಜ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಇವು ಮಾನವನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದು, ಮಾನವನಿಂದಲೇ ನಿರ್ಮಿತವಾಗಿವೆ. ಇವು ಒಂದನ್ನೊಂದು ಬಿಟ್ಟು ಇರಲಾರವು ಬೆಳೆಯಲಾರವು. ಇವು ಒಂದರಿಂದ ಮತ್ತೊಂದಕ್ಕೆ ತುಷ್ಟಿಯೂ, ಪುಷ್ಟಿಯೂ ಆಗಿರುವವೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಇವನಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರೊಂದು ಕೆಟ್ಟರೆ ಅದರ ಪರಿಣಾಮ ಉಳಿದವುಗಳ ಮೇಲೆ ಆಗದೆಯಿರದು. ಒಂದರ್ಥದಲ್ಲಿ ಸಮಾಜ ಬೇರು ಆದರೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಅದರ ಕಾಂಡ, ಚಿಗುರು, ಹೂಕಾಯಿ ಹಣ್ಣು ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಇದ್ದಂತೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಸಮಾಜ ಧರ್ಮ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಪೂರಕವಾಗಿಯೇ ಬೆಳೆಯುವವು ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದನ್ನು ತಿಳಿಯದೆ ಮತ್ತೊಂದರ ಮರ್ಮ ಅರ್ಥವಾಗದು.

'ಸಮಾಜ' ಎನ್ನುವುದು ಜನತೆಯು ಪರಸ್ಪರ ಒಂದುಗೂಡಿ ಪರಸ್ಪರ ಸಹ ಬಾಳುವೆಯಿಂದ ಬಾಳುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಾಗಿದೆ. ಜನರ ಜೀವನ ರೀತಿ ನೀತಿ, ನಡವಳಿಕೆ, ಕಷ್ಟ ಸುಖ ಆಗುಹೋಗುಗಳು, ನಂಬಿಕೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ ಆಚರಣೆ ವಿಧಿ ವಿಧಾನಗಳು ಆಯಾ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿರುತ್ತವೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಆಯಾ ಸಮಾಜದ ಪದರುಗಳನ್ನು ಬಿಚ್ಚಿ ತೋರಿಸುವ ಸ್ವರೂಪದಲ್ಲಿ ಜನರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮೂಡಿಬಂದಿರುತ್ತದೆ.

ಮಾನವ ಸಮಾಜವನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿರುವ ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಸಮಾಜವನ್ನು ಮೂರು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ವಿಂಗಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವುಗಳೆಂದರೆ,

(೧) ಆದಿವಾಸಿ ಅಥವಾ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮಾಜ

೨) ಗ್ರಾಮೀಣ ಅಥವಾ ಜನಪದ ಸಮಾಜ.

೩) ನಗರ ಅಥವಾ ಸಂಕೀರ್ಣ ಸಮಾಜ ಗಳಾಗಿವೆ.

ಆದಿವಾಸಿ ಅಥವಾ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮಾಜವು ಪ್ರಕೃತಿಯ ನಟ್ಟನಡುವೆ ನಾಗರಿಕ ಸಮಾಜದಿಂದ ದೂರವಿದ್ದು, ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಜೀವನ ವಿಧಾನ, ಉಡುಗೆ ತೊಡುಗೆ, ಆಹಾರ, ಭಾಷೆ ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ. ತಮ್ಮದೇ ಆದವೈವಿಧ್ಯಮಯವೂ ಆಗಿರುವ ಸೂಕ್ಷ್ಮತ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಸಂಪತ್ತನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.

ನಗರ ಸಮಾಜವು ಆಧುನಿಕತೆಯನ್ನು ಮೈಗೂಡಿಸಿಕೊಂಡು, ಸಕಲ ನಾಗರಿಕ ಸೌಕರ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ನಗರ ವಾಸಿಗಳ ಜೀವನ ಶೈಲಿ, ಆಹಾರ ವಿಧಾನ ಗ್ರಾಮೀಣ ಸಮಾಜಕ್ಕಿಂತಲೂ ತುಂಬಾ ಭಿನ್ನವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಗ್ರಾಮೀಣ ಅಥವಾ ಜನಪದ ಸಮಾಜವು ಅತ್ಯಂತ ಸರಳವಾದದುದು. ಅಲ್ಲಿ ಆಡಂಬರಕ್ಕೆ ಅವಕಾಶವಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಜನಪದರು ಸಂಪ್ರದಾಯ ಶೀಲರು, ಯಾವುದೇ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನಾಗಲಿ ಪರಿವರ್ತನೆಯಾಗಲಿ ಒಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳುವಂತವರಲ್ಲ. 'ಹುಟ್ಟಿಸಿದ ದೇವರು ಹುಲ್ಲು ಮೇಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ' ಎಂದು ನಂಬಿ ನಡೆಯುವುದೆ ಅದರ ಜೀವನದ ಗುರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಜಾನಪದರು ದೈವದಲ್ಲಿ ನಂಬಿಕೆ ಹೊಂದಿದರಾಗಿದ್ದರಿಂದ ಅವರ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಸೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿನ ಪ್ರತಿಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಆ ದೈವತ್ವವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತಾರೆ. ಅನ್ನವನ್ನು, ಅನ್ನಕೊಡುವ ಭೂಮಿತಾಯಿಯನ್ನು ದೇವರಂದೇ ಬಗೆಯುತ್ತಾರೆ.

ನೆಲ, ಜಲ, ಪ್ರಕೃತಿ ಮತ್ತು ಜೀವನಾವಶ್ಯಕತೆಗಳು ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿಗೊಂಡಿರುವುದು. ಹುಟ್ಟು ಸಾವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಬದುಕಿನ ಎಲ್ಲ ಅವಸ್ಥೆಗಳ ಆಗು ಹೋಗುಗಳನ್ನು ತನ್ನದೆ ಆದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಭಾವಿಸುವ. ಸ್ವೀಕರಿಸುವ, ಆಚರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳು ಜನಪದ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಮಿಳಿತವಾಗಿರುತ್ತವೆ.

"ಬೆಳಗಾಗಿ ನಾನೆದ್ದು ಯಾರ್ಯಾರ ನೆನೆಯಲಿ
ಎಳ್ಳು ಜೀರಿಗೆ ಬೆಳೆಯೋಳ ! ಭೂಮಿ ತಾಯಿ
ಎದ್ದೊಂದು ಗಳಗೇ ನೆನೆದೇನ"[೪೧]

ಜನಪದರು ಎದ್ದರೂ ಕುಳಿತರೂ, ಮಲಗಿದ್ದರು, ಮೊದಲು ನೆನೆಯುವುದೇ ಭೂಮಿ ತಾಯಿಯನ್ನು ಭೂಮಿ ತಾಯಿ ಅನ್ನನೀಡುವ ತಾಯಿ, ಜೀವ ಪೋಷಕವಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ಕೊಡುವ ಭೂಮಿ ತಾಯಿಯಲ್ಲದೆ ಬೇರೆಯಾಗಿರಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯುವ ಕ್ರಿಯೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ವಿನಿಯೋಗಿಸುವ ಶ್ರಮ ಶ್ರಮಕ್ಕೆ ತಕ್ಕ ಪ್ರತಿಫಲ ಭೂಮಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಜನಪದ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಎಲಿಲ್ಲದ ಗೌರವವಿರುತ್ತದೆ ದುಡಿಮೆಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಅಲ್ಲ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ.

ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಗ್ರಹಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಎರಡು ವಿಧಗಳುಂಟು ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಮೊದಲನೆಯದಾಗಿ ಪರಂಪರೆಯಿಂದ ನಿರ್ದೇಶಿತವಾದ ಏಕಾಕೃತಿಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯದು. ಇದನ್ನು ಶಿಷ್ಟ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಎರಡನೇಯದು ತಮ್ಮದೆ ಆದ ಮೌಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿ ಜೀವಿಸುವ ಬಹುಮುಖಿ ಆಯಾಮವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವಂಥ ಜನ ಸಾಮಾನ್ಯರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ. ಇದನ್ನು ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂತಲೂ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಒಂದೇ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಗ್ರಹಿಸುವುದು ಅಸಾಧ್ಯ. ಅದು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಜಾತಿ. ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಸಮುದಾಯ ಅವರ ವ್ರತ.

ಆಚರಣೆ. ಸಂಪ್ರದಾಯ, ನಂಬಿಕೆ ನಡೆ, ನುಡಿ, ಉಡುಗೆ ತೊಡುಗೆ ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಪಾನೀಯಗಳು ಮುಂತಾಗಿ ವಿವಿಧ ನೆಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಗ್ರಹಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂದರೇನು? ಅದರ ಲಕ್ಷಣ ಸ್ವರೂಪಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ವಿದ್ವಾಂಸರ ವಿಚಾರಧಾರೆಗಳ ಹಿನ್ನಲೆಯಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ನೋಡಬಹುದಾಗಿದೆ.

೨.೩.೨ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪದ ನಿರ್ವಚನೆ

'ಸಂಸ್ಕೃತಿ' ಪದದ ನಿರ್ವಚನೆಯನ್ನು ಇಲ್ಲಿಯ ವರೆಗೆ ಅನೇಕ ಜನ ವಿದೇಶಿ ಮತ್ತು ಭಾರತೀಯ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಅನೇಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಲು ಯತ್ನಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ನಿರ್ವಚನೆ ಈವತ್ತಿಗೂ ನಡೆಯುತ್ತಲಿದೆ. "ಕಾಲ ಬದಲಾದ ಹಾಗೆ, ಚಿಂತನೆಗಳು ಬದಲಾದ ಹಾಗೆ, ಹೊಸ ಹೊಸ ಆಲೋಚನೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಹಾಗೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಲೇ ಇದೆ".[೪೨] ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಸ್ಥಳೀಯ ನೆಲೆಯಿಂದ ಮೊದಲಗೊಂಡು ಜಾಗತಿಕ ನೆಲೆಯ ವರೆಗೂ ನಿರ್ವಚನೆಗೋಳಪಟ್ಟಿರುವುದು.

ಬ್ರಿಟಾನಿಕಾ ಎನ್ ಸೈಕ್ಲೋಪಿಡಿಯಾದಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ವಿವರಣೆ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇದು ಲ್ಯಾಟಿನ್ ಭಾಷೆಯ ಕಲ್ಟ (Cult) ಎಂಬ ಮೂಲ ಪದದಿಂದ ಕಲ್ಚರ್ (Culture) ಎಂಬದು ರೂಪಗೊಂಡಿದೆ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯರಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾಥ್ಯೂ ಆರ್ನಾಡ, ಟಿ.ಎಸ್. ಎಲಿಯಟ್ ಮುಂತಾದವರು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಕುರಿತಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಿರುವರು ಇವರ ಚರ್ಚೆಯನ್ನು ವಿವರಗಳಿಗೆ ಹೋಗದೆ, ಅದನ್ನು ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ಹೇಳುವುದಾದರೆ, ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ವಿದ್ವಾಂಸನಾದ ಮ್ಯಾಥೂ ಆರ್ನಾಡನ ಪ್ರಕಾರ "ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಬದುಕಿನ ಔನತ್ಯವನ್ನು ತಿಳಿಯಪಡಿಸುವುದಾಗಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಬದುಕಿನ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಮೌಲ್ಯವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿತು".[೪೩] ಅದೇ ರೀತಿಯಾಗಿ "ಟಿ.ಎಸ್. ಎಲಿಯಟನಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತಿ, ಸಮೂಹ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ಹಿನ್ನಲೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮಿಕೆಯ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದೇ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನಿಸಿದ".[೪೪] ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಡಿ.ವ್ಹಿ. ಗುಂಡಪ್ಪ ದೇವುಡು ಬರಗೂರ ರಾಮಚಂದ್ರಪ್ಪ ಮುಂತಾದವರು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಕುರಿತು ತಮ್ಮದೆ ಆದ ನಿಲುವನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಡಿ.ವ್ಹಿ.ಜಿ.ಯು "ಸಂಸ್ಕಾರದಿಂದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂಬುದು ಬಂದಿದೆ"[೪೫] ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಕಲ್ಚರ್ ಎಂದರೆ ಮನುಷ್ಯನ ಬುದ್ಧಿಯ ವ್ಯವಸಾಯ ಮನಸ್ಸಿನ ಮೇಲ್ಮೈ ಅಂತರಂಗದ ಸಂಸ್ಕಾರ ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಅರ್ಥಗಳು ಪ್ರಚಾರಕ್ಕೆ ಬಂದಿವೆ. ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಮೂಲದಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯ ಉಳುಮೆ ಭೂ ಆರಾಧನೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಕೃಷಿ ಮೂಲದಿಂದಲೆ ಬಂದಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹವಾಗಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅಗ್ರಿಕಲ್ಚರ್, ಹಾಟಿಕಲ್ಚರ್, ಸೆರಿಕಲ್ಚರ್, ಪಿಸ್ಸಿಕಲ್ಚರ್ ಮೊದಲಾದ ಮಾತುಗಳು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿ ಬಂದಿರುವುದು.

ಭೂ ವ್ಯವಸಾಯ (Agriculture) ಎಂಬುದರಿಂದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುವುದು. ಬೆಳೆ ತೆಗೆಯುವುದು ಎಂದಾಗಿದೆ. ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಅರ್ಥ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ವಿಸ್ತಾರವಾದಂತೆ ಜೀವನ ವಿಧಾನ ಅನೇಕ ಆಯಾಮಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಸುಹೊಕ್ಕಾಗಿದೆ. ನಾನಾ ಜನಾಂಗಗಳು ಸಮುದಾಯ ಸಂಘ, ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ವಿವಾಹಾದಿ ಕುಲ ಪದ್ಧತಿಗಳು ಗೃಹ ನಿರ್ವಾಹ ರೀತಿ ನೀತಿ, ಭೋಜನಾದಿ ಕಾರ್ಯ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಮೊದಲಾದ ಜೀವನ ಕ್ರಮಗಳಿಗೆ ಹೆಸರಾಗಿದೆ. ನಡೆನುಡಿ ಚೊಕ್ಕಟವೇ ಸಂಸ್ಕೃತಿ. ಅದು ಕೊಳಕನ್ನು ತೊಳೆದು ಮನಸ್ಸನು ತಿಕ್ಕಿ ತೊಳೆದು ಶುಚಿಮಾಡುವುದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಕಾರ್ಯವಾಗಿದೆ. ಅದೇ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಸಾರವಾಗಿದೆ.

ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂದ ತಕ್ಷಣ ಲಲಿತಕಲೆ, ಸಾಹಿತ್ಯ, ಸಂಗೀತ, ನೃತ್ಯ ಹಾಡು ಮುಂತಾದವುಗಳು ನಮ್ಮ ಕಣ್ಣ ಮುಂದೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಪ್ರಕತಿಯಿಂದ ಮನುಷ್ಯ ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಂಡ ಎಲ್ಲ ರಚನೆಗಳು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳಾಗುತ್ತವೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕಾಲದ, ಪ್ರದೇಶದ ಒಂದೊಂದು ಜನ ವರ್ಗ, ಜನಸಮುದಾಯವು ತನ್ನ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡ ಎಲ್ಲ ವಿಧಿ ವಿಧಾನಗಳು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿರುತ್ತವೆ. ಅಂದರೆ ಇವರುಗಳ ಆಚಾರ ವಿಚಾರ, ನಂಬಿಕೆ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಕೌಟುಂಬಿಕ ಸಮಾಜಿಕ ಸಂಬಂಧಗಳು ಒಟ್ಟಾರೆ ಜೀವನ ನಿರ್ವಹಣಾ ವಿಧಾನವೇ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎನಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲದು.

ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ತನ್ನಷ್ಟಕ್ಕೆ ತಾನೇ ಬೆಳೆಯಲಾರದು, ಬದುಕಲಾರದು "ಅದು ತನ್ನ ಸುತ್ತಲಿನ ಪರಿಸರ ಎದುರಿಗಿರುವ ಅವಕಾಶಗಳು, ಸವಾಲುಗಳು, ಸುತ್ತಲಿನ ಇತರೆ ಸಮುದಾಯಗಳು ಇವೆಲ್ಲದರ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸಮಾಜ, ಸಮುದಾಯವೂ ತನ್ನದೇ ಆದ ಶಿಷ್ಟ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ತನ್ನ ಅಗತ್ಯ ಹಾಗೂ ಮನೋಧರ್ಮಕಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬೆಳೆಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ".[೪೬] ಸಂಸ್ಕ್ರತಿಯ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಗಳು ಸಾಪೇಕ್ಷವಾದರೂ ಪರಂಪರೆ ಮತ್ತು ಸಮಕಾಲೀನ ಸಂದರ್ಭಗಳ ಸಾಮರಸ್ಯ ಮತ್ತು ವಿಷಮತೆಗಳ ಅಂತರಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತಲೇ ಜನವರ್ಗಗಳ ಬದುಕು ಮತ್ತು ಭವಿಷ್ಯವನ್ನು ರೂಪಿಸುತ್ತ ಚಲನಶೀಲವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕಂದೇ ಬರಗೂರು ರಾಮಚಂದ್ರಪ್ಪನವರು "ಸಂಸ್ಕ್ರತಿಯೆಂದರೆ ಮ್ಯೂಜಿಯಂ ಸಾಮಗ್ರಿಯಲ್ಲ, ಅಂದೊಂದು ಚಲನಶೀಲ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ"[೪೭] ಎಂದು ಹೇಳಿರುವುದನ್ನಿಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಇಂಥ ಒಂದು ಸಂಸ್ಕ್ರತಿಯ ಚಲನಶೀಲತೆಯನ್ನು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪರಿಸರದ ಅಲ್ಲಿಯ ಜನಪದ ವರ್ಗದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯ ಹಿನ್ನಲೆಯಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಮಾಡಿದ್ದೇನೆ.

೨.೩.೩ ಜನವರ್ಗ

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆ ಅನೇಕ ದೃಷ್ಟಿಗಳಿಂದ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಪ್ರದೇಶವಾಗಿದೆ. ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಮತ್ತು ತೆಲಂಗಾಣ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಗಡಿಯಾಗಿ ಹೊಂದಿದೆ. ಬೀದರ, ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲೂಕುಗಳು ತೆಲಂಗಾಣಕ್ಕೂ ಭಾಲ್ಕಿ ಮತ್ತು ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ತಾಲೂಕುಗಳು ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರಕ್ಕೂ ಮತ್ತೊಂದು ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಔರಾದ ತಾಲೂಕು ತೆಲಂಗಾಣ ಮತ್ತು ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಗಳೆರಡಕ್ಕೂ ಹೊಂದಿಕೊಂಡಿರವವು. ಹೀಗೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿಯೂ ಭಿನ್ನವಾದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಪ್ರಭಾವಗಳು ಈ ತಾಲೂಕಿನ ಭಾಗಗಳ ಮೇಲೆ ಆಗಿದೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮೂಲಕ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ತೆಲುಗು, ಮರಾಠಿ ಮತ್ತು ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಉರ್ದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಪ್ರಭಾವಗಳು ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಗಾಢವಾಗಿವೆ. ಇದೆ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಉಪಭಾಷೆಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಸ್ವರೂಪ ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೆ ಗ್ರಾಮೀಣ ಮತ್ತು ನಗರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಗಳೆರಡರ ಮಿಶ್ರಣವೂ ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಕಾಣಲಾಗುತ್ತದೆ.

ತೆಲುಗು ಮತ್ತು ಮರಾಠಿ ಭಾಷಿಕವಾದ ಜನ ಎರಡೂ ದಿಕ್ಕುಗಳಿಂದ ವಲಸಿಗರಾಗಿ ಅಥವಾ ಸ್ಥಳಾಂತರಗೊಂಡು ಇಲ್ಲಿನ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸವಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಜನಾಂಗಗಳ ಭಾಷೆ, ಆಚಾರ ವಿಚಾರಗಳು, ಆಹಾರ ವಿಧಾನಗಳು ಭಿನ್ನವಾಗಿದ್ದು, ಸ್ಥಳೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯೊಂದಿಗೆ ಮಿಶ್ರಣವಾಗಿ ಒಂದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪ್ರದೇಶವಾಗಿ ಮಾರ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಈ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ಕೊಡುಕೊಳುಗೆಗಳ ಕ್ರಿಯೆಯಿಂದಾಗಿ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿವೆ. ಇಂತಹ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಬೇರಾವುದೇ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗಿಂತ ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಭಿನ್ನವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಧಾನ

ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಪ್ರಭಾವಗಳು ಇಲ್ಲಿನ ಉಪ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ಮೇಲಾಗಿದೆ. ಕನ್ನಡ-ತೆಲುಗು, ಕನ್ನಡ-ಮರಾಠಿ, ಕನ್ನಡ-ಉರ್ದು ದ್ವಿ ಭಾಷಿಕತೆಯನ್ನಿಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣವೆಂದರೆ ಆಯಾ ಭಾಷಿಕ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ಸ್ಥಳಾಂತರ ಗೊಂಡವರು. ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಹಿಂದುಳಿದವರು, ಸಾಮಾಜಿಕವಾಗಿ ಕೆಳವರ್ಗದ ಜನಗಳಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಪ್ರಭಾವಗಳನ್ನುಂಟು ಮಾಡುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಪ್ರಧಾನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ಮೂಲಕವೆ ನಡೆಯುತ್ತವೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಇಂತಹ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳೂ ಅಧ್ಯಯನದ ಭಾಗಗಳೇ ಆಗುತ್ತವೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಭೌಗೋಳಿಕ ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಜನರ ಆಹಾರ ವಿಧಾನ, ಬದುಕು ಕೂಡ ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾಗಿದೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ವ್ಯವಸಾಯವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಲಿಂಗಾಯತರು, ಒಕ್ಕಲಿಗರು, ಕುರುಬರು, ಅಗಸರು, ಅಂಬಿಗರು, ಜಂಗಮರು ಒಂದೆಡೆಯಾದರೆ, ಇವರ ನಡುವೆ ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಮಿಕರಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವವರು ದಲಿತರು, ಮುಸ್ಲಿಂರು, ಲಮಾಣಿಗಳು, ಭೋವಿಗಳು ಇವರು ಗಳಲ್ಲದೆ ಗೊಂದಲಿಗರು, ಚೌಡಕಿಯವರು, ಸುಡುಗಾಡ ಸಿದ್ಧರು, ಬುಡಗ ಜಂಗಮರು, ಬಾಳಾ ಸಂತರು, ಗೊಂಡರು, ಹೆಳವರು ಅಸಾದಿಗಳು ಪಿಂಜಾರರು, ದರವೇಶಿಗಳೂ, ಶಿಳ್ಳೇಕಾತರು, ವ್ಯಾಪಾರ ವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಜೈನರು, ಮಾರವಾಡಿಗಳೂ, ಶಿಖ್ಖರು, ಕುಶಲ ಕರ್ಮಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಬಾರರು, ಬಡಿಗರು, ಅಕ್ಕಸಾಲಿಗರು, ಕಂಚುಗಾರರು, ಬಣ್ಣಗಾರರು, ದರ್ಜಿಗಳು (ಸಿಂಪಿಗರು) ಬಿದರಿ ಕಲೆಗಾರರು, ಅಲೆಮಾರಿಗಳಾದ ಹಾವಾಡಿಗರು, ವೇಶಗಾರರು, ಸಿದ್ಧರು ಮುಂತಾದ ಇನ್ನೂ ಅನೇಕ ಜಾತಿಯವರು ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಜೀವನಕ್ಕೆ ತಮ್ಮದೆ ಕೊಡುಗೆಯನ್ನು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಆಧುನಿಕತೆಯ ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸ, ಜೀವನ ಶೈಲಿ ಸೌಕರ್ಯಗಳಿಂದ ಈ ಜನರು ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ, ವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರಗಳಾಗಿರುವುದು ತಳ್ಳಿ ಹಾಕುವಂತಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಇವರೆಲ್ಲರೂ ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಇಂದಿನ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಸೌಕರ್ಯ ಭರಾಟೆ ಯಲ್ಲಿಯೂ ಆಚಾರ ನಡೆ, ನುಡಿ, ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಂತಹ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವಂತಹದ್ದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೨.೩.೪ ಧಾರ್ಮಿಕ ಪರಂಪರೆ

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆ ಅನೇಕ ಧರ್ಮ, ಜಾತಿ, ಮತ-ಪಂಥಗಳ ನೆಲೆಬೀಡಾಗಿದೆ. ಇವುಗಳಿಗೆ ಸೇರಿದ ಜನವರ್ಗವು ನೂರಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ನೆಲಸುತ್ತ ತಮ್ಮದೆ ಧಾರ್ಮಿಕ ಆಚರಣೆ, ನಂಬಿಕೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತ ಒಟ್ಟಾಗಿ ಬಾಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ವೀರಶೈವ ಲಿಂಗಾಯತ, ಬೌದ್ಧ, ಜೈನ, ವೈದಿಕ, ಶೈವ, ಶಾಕ್ತ, ಆರೂಢ, ನಾಥ, ಇಸ್ಲಾಂ, ಕ್ರೈಸ್ತ, ಶಿಖ್ ಮುಂತಾದ ಧಾರ್ಮಿಕ ಪಂಥ ದವರು ನೆಲೆಸಿದ್ದು, ತಮ್ಮದೆ ಆದ ಆರಾಧನೆ, ದೇವಾಲಯ, ಮಠಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಆಯಾ ಧರ್ಮ, ಜನಾಂಗ ಗಳಿಗೆ ಧಾರ್ಮಿಕ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ಶೈಕ್ಷಣಿಕ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ನೆರವೇರಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಹಾಗೂ ಸಂಸ್ಕಾರ ನೀಡಿ ಆಧ್ಯಾತ್ಮಿಕ ಉನ್ನತಿಯನ್ನು ಸಾಧಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಧಾರ್ಮಿಕ ಕೇಂದ್ರಗಳ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಅನಿವಾರ್ಯ ವಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಇಂದು ನೂರಾರು ಧಾರ್ಮಿಕ ಕೇಂದ್ರಗಳ ಮಠಗಳು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣತ್ತೇವೆ. ಒಂದು ಸಮೀಕ್ಷೆಯ ಪ್ರಕಾರ ನೂರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ವಿರಕ್ತ ಪರಂಪರೆಗೆ ಸೇರಿದ ಹಾಗೂ ಅಷ್ಟೇ ಪ್ರಮಾಣದ ಗುರು ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಲಿಂಗಾಯತ ಮಠಗಳು ಅಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿರುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಎಲ್ಲ

ಮಠಗಳು ಆಧ್ಯಾತ್ಮಿಕ, ನೈತಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮೌಲ್ಯಗಳನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುತ್ತ ಧರ್ಮ, ಶಿಕ್ಷಣ ಹಾಗೂ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಪ್ರಸಾರದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿರುವವು.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಲಿಂಗಾಯತ ಮಠಾಧಿಪತಿಗಳು ಅನೇಕ ಶತಮಾನಗಳಿಂದ ಲಿಂಗಾಯ ಧರ್ಮ ರಕ್ಷಣೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಪರ ಧರ್ಮಿಯರನ್ನು ಗೌರವಿಸುತ್ತ ಬಂದಿರುವುದೊಂದು ವಿಶೇಷ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಭಾಲ್ಕಿ ಪಟ್ಟದೇವರ ಸಂಸ್ಥಾನಮಠ, ಹಾರಕೂಡ ಚನ್ನಬಸವೇಶ್ವರರ ಸಂಸ್ಥಾನಮಠ, ಬೀದರನ ಸಿದ್ಧಾರೂಢ ಆಶ್ರಮ, ಹುಲಸೂರ ಸಂಸ್ಥಾನಮಠ, ಬೇಲೂರು ಉರಿಲಿಂಗಿ ಪೆದ್ದಿಗಳ ಮಠ, ಮುಂತಾದ ಅನೇಕ ಮಠಗಳು ಕೇವಲ ಲಿಂಗಾಯತ ಧರ್ಮ ಮತ್ತು ಸಮಾಜಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿರದೆ ಜಾತಿ ಮತ, ಪಂಥಗಳನ್ನು ಮೀರಿ ಸೇವೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿವೆ.

ಈ ಮಠಗಳಿಗೆ ಬಸವಾದಿ ಶರಣ ಪರಂಪರೆಯ ಹಿನ್ನಲೆಯಿದೆ. ಈ ಮಠಗಳು ಅನ್ನ ದಾಸೋಹ, ಅಕ್ಷರ ದಾಸೋಹ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ನಿರಂತರ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿವೆ. ಜಾತ್ರೆ ಗುರುಗಳ ಪುಣ್ಯಸ್ಮರಣೋತ್ಸವ, ರಥೋತ್ಸವ, ಶಿವಾನುಭವ ಹಾಗೂ ಧಾರ್ಮಿಕ ಪುರಾಣಗಳನ್ನು ಏರ್ಪಡಿಸುತ್ತ ಬಂದಿರುವವು. ಧಾರ್ಮಿಕ ಕಾರ್ಯಗಳ ಆಚಾರಣೆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟ ಬಗೆಯ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಭಕ್ತಾದಿಗಳಿಗೆ ಉಣಬಡಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಪ್ರಾಚೀನ ಜೈನ ಬಸದಿಗಳು ಜಿನಾಲಯಗಳು ಇವೆ. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಶಾಂತಿನಾಥ, ಪಾರ್ಶ್ವನಾಥ ಮತ್ತು ಚವ್ವೀಸ್ ತೀರ್ಥಂಕರರ ಹಾಗೂ ಪದ್ಮಾವತಿಯ ನಿಲಯಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಜೈನ ಶ್ರಾವಕ ವರ್ಗವು ತೀರ್ಥಂಕರರ ಪೂಜೆ, ಪ್ರವಚನ, ಪ್ರಸಾದ ದಾಸೋಹ ಸೇವೆಯನ್ನು ತಮ್ಮ ಹರಕೆಯ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಾರೆ.

ವೈದಿಕ ಧರ್ಮ ಪರಂಪರೆಯಲ್ಲಿ ನರಸಿಂಹ ಝರಣಾ, ಪಾಂಡುರಂಗ ರುಕ್ಮಿಣಿ ದೇವಾಲಯ, ಕೇಶವ ಮಂದಿರಗಳಿವೆ. ಕೆಲವು ದಶಕಗಳ ಹಿಂದೆ ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಿವಿಧ ಊರುಗಳಲ್ಲಿ ರಾಘವೇಂದ್ರಸ್ವಾಮಿ ಮಂದಿರ, ರಾಮ-ಕೃಷ್ಣ ಮಂದಿರಗಳನ್ನು ಭಕ್ತರು ನಿರ್ಮಿಸಿ, ಪೂಜೆ-ಪುನಸ್ಕಾರ, ಆರಾಧನ ಮಾಡುತ್ತ ಬರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಆರಾಧನೆಯ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಪಕ್ವಾನಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಯತಿಗಳಿಗೆ ಭಕ್ತರಿಗೆ ಉಣಬಡಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಅದರಂತೆ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಖಾನಾಪೂರದ ಮೈಲಾರ, ಚಾಂಗಲೇರ ಮತ್ತು ಹುಮನಾಬಾದ ನಗರದಲ್ಲಿ ವೀರಭದ್ರ ದೇವರ ದೇವಾಲಯ, ಔರಾದದ ಅಮರೇಶ್ವರ, ಬಸವಕಲ್ಯಾಣದ ಬಸವೇಶ್ವರ ದೇವಾಲಯ ಮೊದಲಾದವು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪ್ರಮುಖ ಶೈವ, ವೀರಶೈವರ ಧಾರ್ಮಿಕ ಕೇಂದ್ರಗಳಾಗಿವೆ. ಇಲ್ಲೆಲ್ಲ ವರ್ಷಕೊಂದಾವರ್ತಿ ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವಗಳು ಜರುಗುತ್ತವೆ. ಶ್ರಾವಣ ಮಾಸದಲ್ಲಿ, ದೀಪಾವಳಿ, ಸಂಕ್ರಾತಿ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವಗಳು ಸಾಮೂಹಿಕ ಖಾಂಡಗಳು ನಡೆಯುತ್ತವೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಇಸ್ಲಾಂ ಧರ್ಮಿಯ ಸ್ಮಾರಕ, ಸೂಫಿ ಸಂತರ ದರ್ಗಾ, ಗೋರಿ, ಮಜೀದಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿವೆ. ಇವು ಸ್ಥಳೀಯ ಜನಪದರ ಮೇಲೆ ತಮ್ಮದೆ ಆದ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರಿವೆ. ಹೆಚ್ಚಾನು ಹೆಚ್ಚು ಸ್ಮಾರಕಗಳು, ದರ್ಗಾಗಳು ಬಹಮನಿ ಮತ್ತು ಬರೀದಶಾಹಿಗಳ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಿಸಲ್ಪಟ್ಟವುಗಳಾಗಿವೆ. ಇವುಗಳ ವಿಶೇಷತೆ ಯೆಂದರೆ, ಇವುಗಳಿಗೆ ಕೇವಲ ಮುಸಲ್ಮಾನರು ಮಾತ್ರವೇ ಅಲ್ಲದೆ ಹಿಂದುಗಳು, ಇತರರೂ ಭಕ್ತಿ ಭಾವದಿಂದ ನಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಪ್ರತಿ ಗುರುವಾರದಂದು ಉರುಸು (ಜಾತ್ರೆ) ಗಳಂದು ನಡೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಭಕ್ತರ ಸಂಖ್ಯೆ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಮುಸಲ್ಮಾನರು ಹಿಂದುಗಳು ಇತರೆ ಹಿಂದುಳಿದ ವರ್ಗದ ಜನರು ಸಂತರ ಗೋರಿಗಳಿಗೆ ಹೂವಿನ ಚಾದರ ಹೊಂದಿಸಿ ಕರಿ ಅಡಿಗೆ (ಮಾಂಸದ ಅಡಿಗೆ) ಯನ್ನು ನೇವಿದ್ಯವಾಗಿ ಅರ್ಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಸಸ್ಯಹಾರ ಉಣ್ಣುವ ಭಕ್ತರು ಮಾಲ್ದಿ ಎಂಬ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಾರೆ. ದರ್ಗಾಗಳು. ಸಂತರ ಸ್ಮಾರಕಗಳು ಹಿಂದು ಮುಸ್ಲಿಂರ ನಡುವಿನ ಭಾವೈಕ್ಯತೆಯ ಕೇಂದ್ರಗಳಾಗಿವೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಬೀದರ ನಗರದಲ್ಲಿ ೧೫ನೇ ಶತಮಾನಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಶಿಖರ ಧರ್ಮಗುರು ನಾನಕ್ ಅವರ ಮಂದಿರವಿದೆ. ಮಂದಿರದ ಸುತ್ತಲೂ ಗುಡ್ಡ ಕಣಿವೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದ ಸುಂದರ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ತಾಣವಿದೆ. ವರ್ಷದ ಎಲ್ಲ ದಿನಗಳಲ್ಲೂ ಗುಡ್ಡದಿಂದ ಅತ್ಯಂತ ಸ್ಪಟಿಕ ಶುದ್ಧವಾದ ನೀರು ಝುರಿ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಹರಿಯುತ್ತದೆ. ಸ್ಥಳೀಯರು ಇದನ್ನು ನಾನಕ್‌ಝುರಾ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮಂದಿರದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಜಾತಿ, ಧರ್ಮ, ಪಂಥ, ಲಿಂಗ ಭೇದವಿಲ್ಲದೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಪ್ರವೇಶವಿರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಭಕ್ತರಿಗಾಗಿ ನಿತ್ಯವೂ ಅನ್ನ ದಾಸೋಹ ನಡೆಯುವುದು. ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ರೈಸ್ಥ ಧರ್ಮಿಯರ ಚರ್ಚಗಳು ಇರುವವು. ಪ್ರತಿ ರವಿವಾರ ಚರ್ಚುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರ್ಥನೆ ಜರುಗುವುದು. ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ಮತ್ತು ಈಸ್ಟರ್ ಹಬ್ಬಗಳನ್ನು ಕ್ರೈಸ್ತರು ಸಂಭ್ರಮದಿಂದ ಆಚರಿಸುವರು. ಹೀಗೆ ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಿವಿಧ ಧಾರ್ಮಿಕ ಕೇಂದ್ರಗಳ ನೆಲೆ ಬೀಡಾಗಿ ತನ್ನದೇ ಆದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆಯೆಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಕೊನೆ ಟಿಪ್ಪಣಿ :-

೧) ಡಾ. ಜಿ.ಎಸ್. ಶಿವರುದ್ರಪ್ಪ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಮೀಕ್ಷೆ ಪುಟ-೧ಮ, ೨೦೦೦ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು.

೨) ಎಂ.ವ್ಹಿ. ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ (ಸಂ) ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಪುಟ-೭೦, ೧೯೯೪ ಬಿ.ಎಂ. ಶ್ರೀ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾನ, ಬೆಂಗಳೂರು.

೩) ಡಾ. ಎಸ್.ಎಸ್. ಅಂಗಡಿ (ಸಂ) ಸರಳ ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಪುಟ-೩೫, ೨೦೦೯ ಮಂಗಳಾ ಪ್ರಕಾಶನ, ಹೊಸಪೇಟೆ.

೪) ಡಾ. ಇಂದುಮತಿ ಪಾಟೀಲ್ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಸು ಮನೆತನಗಳು ಪುಟ-೧೧, ೨೦೦೬ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು.

೫) ಆಧಾರ ಡಾ. ಇಂದುಮತಿ ಪಾಟೀಲ ಅವರ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಸು ಮನೆತನಗಳು ಕೃತಿಯಿಂದ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆಯಲಾಗಿದೆ.

೬) ಡಾ. ಕೆ. ಕೃಷ್ಣಪ್ಪ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಅಂತರ ಶಿಸ್ತಿಯ ನೆಲೆಗಳು ಪುಟ-೨೨, ೨೦೦೮ ಸಂಯಮ ಪ್ರಕಾಶನ, ಹೊಸಕೋಟೆ.

೭) ಕರ್ನಾಟಕ ಕನ್ನಡ ವಿಷಯ ಕೋಶ, ಪುಟ-೭೬೩, ೧೯೯೫ ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು.

೮) ಡಾ. ಇಂದುಮತಿ ಪಾಟೀಲ್ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಸು ಮನೆತನಗಳು ಪುಟ-೧೧, ೨೦೦೬ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು.

೯) ಡಾ. ಮೊಗಳ್ಳಿ ಗಣೇಶ ಹಂಪಿ ಜೀವಜಾಲ ಜಾನಪದ ಪುಟ-೪೬, ೨೦೧೦ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ.

೧೦) ಡಾ. ಇಂದುಮತಿ ಪಾಟೀಲ್ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಸು ಮನೆತನಗಳು ಪುಟ-೧೩, ೨೦೦೬ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು.

೧೧) ಡಾ. ಮೊಗಳ್ಳಿ ಗಣೇಶ ಹಂಪಿ ಜೀವಜಾಲ ಜಾನಪದ ಪುಟ-೧೮೬, ೨೦೧೦ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ.

೧೨) ಡಾ. ವಿರೂಪಾಕ್ಷಿ ಪೂಜಾರಹಳ್ಳಿ ಚರಿತ್ರೆ ಅಧ್ಯಯನ ಪು೧-೧, ಸಂಪುಟ-೪, ಸಂಚಿಕೆ-೧, ೨೦೦೮ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವ ವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ.

೧೩) ಡಾ. ಇಂದುಮತಿ ಪಾಟೀಲ್ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಸು ಮನೆತನಗಳು ಪುಟ-೧೪, ೨೦೦೬ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು.

೧೪) ಮನು ವಿ. ದೇವದೇವನ್, ಪೃಥ್ವಿಯಲ್ಲೊದಗಿದ ಘಟವು ಕರ್ನಾಟಕದ ನಿಸ್ಸೆಗಳು ಪುಟ-೭, ೨೦೦೯ ಅಕ್ಷರ ಪ್ರಕಾಶನ, ಹೆಗ್ಗೋಡು.

೧೫) ಅಮರೇಶ ನುಗಡೋಣಿ, ಹೈದರಾಬಾದು ಕರ್ನಾಟಕ ಹಾಡು-ಪಾಡು ಪುಟ-೧, ೨೦೦೩ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ.

೧೬) ಮನು ವಿ.ದೇವದೇವನ, ಪೃಥ್ವಿಯಲ್ಲೊದಗಿದ ಘಟವು ಕರ್ನಾಟಕದ ನಿನ್ನೆಗಳು ಪುಟ-೯, ೨೦೦೯ ಅಕ್ಷರ ಪ್ರಕಾಶನ ಹೆಗ್ಗೋಡು.

೧೭) ಅದೇ ಪುಟ-೧೧.

೧೮) ಅಮರೇಶ ನುಗಡೋಣಿ, ಹೈದರಾಬಾದು ಹಾಡು-ಪಾಡು ಪುಟ-೨, ೨೦೦೩ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ.

೧೯) ಡಾ. ಇಂದುಮತಿ ಪಾಟೀಲ್ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಸು ಮನೆತನಗಳು ಪುಟ-೧೫, ೨೦೦೬ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು.

೨೦) ಮನು ವಿ. ದೇವದೇವನ ಪೃಥ್ವಿಯಲ್ಲೊದಗಿದ ಘಟವು ಕರ್ನಾಟಕದ ನಿನ್ನೆಗಳು ಪುಟ-೧೧, ೨೦೦೯ ಅಕ್ಷರ ಪ್ರಕಾಶನ ಹೆಗ್ಗೋಡು.

೨೧) ಅದೇ ಪುಟ-೧೨.

೨೨) ಡಾ. ವಸಂತಕುಮಾರ ತಾಳ್ತಜೆ ಬೌದ್ಧಯಾನ ಪುಟ-೪೮, ೨೦೦೫ ಕನ್ನಡ ವಿಭಾಗ ಮುಂಬಾಯಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮುಂಬೈ.

೨೩) ಅದೇ ಪುಟ-೪೮.

೨೪) ಉದೃತ ಅದೇ ಪುಟ-೮೬.

೨೫) ಡಾ. ಇಂದುಮತಿ ಪಾಟೀಲ್ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಸು ಮನೆತನಗಳು ಪುಟ-೧೬, ೨೦೦೬ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು.

೨೬) ಡಾ. ಎಂ. ಮುರಿಗೆಪ್ಪ, ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕನ್ನಡ ಪುಟ-೨, ೨೦೦೬ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಹಂಪಿ.

೨೭) ಡಾ. ಗುರುಲಿಂಗಪ್ಪ ಧಬಾಲೆ, ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ತತ್ವಪದ ಕಾರರು ಪುಟ-೬, ೨೦೦೬, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು.

೨೮) ಅದೇ ಪುಟ-೬,

೨೯) ಡಾ. ಬಸವರಾಜ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಧ್ಯಯನ ಪುಟ-೫, ೧೯೮೨ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಧಾರವಾಡ.

೩೦) ಅದೇ ಪುಟ-೧೦.

೩೧) ಅದೇ ಪುಟ-೧೦.

೩೨) ಡಾ. ಇಂದುಮತಿ ಪಾಟೀಲ್, ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಸು ಮನೆತನಗಳು ಪುಟ-೧೭, ೨೦೦೬ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು.

೩೩) ಅಮರೇಶ ನುಗಡೋಣಿ ಹೈದರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಾಡು ಪಾಡು ಪುಟ-೨. ೨೦೦೩ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು.

೩೪) ಅದೇ ಪುಟ-೩

೩೫) ಡಾ. ಇಂದುಮತಿ ಪಾಟೀಲ್, ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಸು ಮನೆತನಗಳು ಪುಟ-೨೧, ೨೦೦೬ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು.

೩೬) ಎಂ.ವ್ಹಿ. ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ, ಕವಿರಾಜ ಮಾರ್ಗಂ ಪುಟ-೭೯, ೧೯೯೪ ಬಿ.ಎಂ. ಶ್ರೀ ಸ್ಮಾರಕ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾನ ಬೆಂಗಳೂರು.

೩೭) ಅಮರೇಶ ನುಗಡೋಣಿ, ಹೈದರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕ ಹಾಡು ಪಾಡು ಪುಟ-೧೩. ೨೦೦೩.ವ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ.

೩೮) ಪ್ರೋ. ಜಿ.ಎಸ್. ಸಿದ್ದಲಿಂಗಯ್ಯ ಬಸವಪಥ ಪುಟ-೧೬, ೨೦೦೪ ಸಂಪುಟ ೨೬, ಸಂಚಿಕೆ-೧.

೩೯) ಅಮರೇಶ ನುಗಡೋಣಿ, ಹೈದರಾಬಾದು ಕನಾಟಕ ಹಾಡು ಪಾಡು ಪುಟ-೧೩, ೨೦೦೩. ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ.

೪೦) ಡಾ. ಇಂದುಮತಿ ಪಾಟಿಲ್, ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಸು ಮನೆತನಗಳು ಪುಟ-೫೯. ೨೦೦೬ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು.

೪೧) ಅದೇ ಪುಟ-೬೦.

೪೨) ಸಿಂಪಿಲಿಂಗಣ್ಣ ಗರತಿಯ ಹಾಡು, ಪುಟ ಸಮಾಜ ಪುಸ್ತಕಾಲಯ ಧಾರವಾಡ.

೪೩) ಲಿಂಗದೇವರು ಹಳೆಮನೆ, ಅರುಹು ಕುರುಹು ವಿಶೇಷ ಸಂಚಿಕೆ ಪುಟ-೩, ೨೦೧೦ ಸಂಪುಟ-೧, ಸಂಚಿಕೆ-೪, ಮೈಸೂರು.

೪೪) ಉದ್ಧೃತ: ಡಾ. ಸಿ. ನಾಗಣ್ಣ ಅರುಹು ಕುರುಹು ವಿಶೇಷ ಸಂಚಿಕೆ ಪುಟ-೨೨, ೨೦೧೦ ಸಂಪುಟ-೧, ಸಂಚಿಕೆ-೪, ಮೈಸೂರು.

೪೫) ಅದೇ ಪುಟ-೨೨.

೪೬) ಡಾ. ಗುರುರಾವ ಬಾಪಟ್ ಅರುಹು-ಕುರುಹು ವಿಶೇಷಾಂಕ ಸಂಚಿಕೆ ಪುಟ-೧೨೪, ಸಂಪುಟ-೧ ಸಂಚಿಕೆ-೪ ಮೈಸೂರು.

೪೭) ಬರಗೂರ ರಾಮಚಂದ್ರಪ್ಪ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಅಂತರ ಶಿಸ್ತೀಯ ನೆಲೆಗಳು, ಮುನ್ನುಡಿ ಮಾತು-೩, ೨೦೦೮ ಸಂಯಮ ಪ್ರಕಾಸನ, ಹೊಸಕೋಟೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ-೩

ಜಾನಪದ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧತೆ ವಿಧಾನ, ಪರಿಕರಗಳು

೩.೧ ಜನಪದ ಮತ್ತು ಆಹಾರ

ಜನಪದವು ವಿಶ್ವವ್ಯಾಪ್ತಿಯಾಗಿರುವಂತೆ, ವಿಭಿನ್ನವು, ಸಂಕೀರ್ಣವೂ ಆಗಿದೆ. ವಿಶ್ವದಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಜನಪದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದೆ. ಇಲ್ಲವೇ ಜನಪದ ಮೂಲದಿಂದಲೇ ಹುಟ್ಟಿದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ವಿಭಿನ್ನವು ವಿಶ್ವವ್ಯಾಪ್ತಿಯುಳ್ಳದ್ದು, ವಿಶಿಷ್ಟವೂ, ಸಂಕೀರ್ಣವುಳ್ಳ ಜನಪದವನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ನೆಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಜ್ಞಾನ, ಶಿಸ್ತುಗಳ ಮೂಲಕ ಅಭ್ಯಸಿಸುವ ವಿಧಾನವು ತುಂಬಾ ಜನಪ್ರಿಯವೂ ಮುಖ್ಯವೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ ಜನಪದ ಎಂದರೆ ಹಳೆಯದು, ಆಧುನಿಕ ಪೂರ್ವ ಸಮಾಜಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ್ದು ಎಂದೆಲ್ಲಾ ವಾದಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಇಂದು ಅದು ಹಾಗಾಗಿ ಉಳಿದಿಲ್ಲ, ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ "ಜನಪದದ ಬಗೆಗೆ ನಮ್ಮ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಬೆಳೆಯಲು ಪ್ರಾರಂಭವಾದುದ್ದೇ ಆಧುನಿಕ ಕಾಲದಲ್ಲಿ. ಹಾಗಾಗಿ ಅದು ಆಧುನೀಕತೆಗೆ ಪರಿಶೀಲವಾಗಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ"[೧] ಎಂಬ ಮಾತು ಅಕ್ಷರಶಃ ನಿಜವಾಗಿದೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಮನೋಭಾವನೆಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಅವಜ್ಞೆಗೆ ಗುರಿಯಾಗಿದ್ದ ಎಷ್ಟೋ ವಸ್ತು ವಿಷಯಗಳು ಇಂದಿನ ಎಲ್ಲ ಹೊಸ ಹೊಸ ಆವಿಷ್ಕಾರಗಳ, ವಿಚಾರಗಳ, ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳು ಮೂಲ ಸಾಮಗ್ರಿಯಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯೂ ಒಂದಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಅವಶ್ಯಕತೆ ಎನ್ನುವ ಜೀವನ ಮನುಷ್ಯನನ್ನು ಉದ್ದೇಶಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಮನುಷ್ಯನ ಈ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಪ್ರಥಮ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯವನ್ನು ನೀಡುತ್ತ ಬರಲಾಗಿದೆ. ಆಹಾರ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದೆ ಹೊರತು ನಾಲಿಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದಲ್ಲ. ಆದರೆ ಆಧುನಿಕ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ನಿರ್ಲಕ್ಷಿಸಿ ನಾಲಿಗೆಗೆ ಮಾನ್ಯತೆ ನೀಡಿದ್ದರಿಂದಲೆ ಕಾಲ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಪರಿವರ್ತನೆ, ವೈವಿಧ್ಯತೆ, ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರಗಳು ಆಗುತ್ತ ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದಾಗಿದೆ. ಆಧುನಿಕತೆ ಬೆಳೆದಂತೆ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗಿದ್ದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ ಗಳಾಗಿರುವಂತೆ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ವಿನ್ಯಾಸ, ಪಾತ್ರೆ, ಸಲಕರಣೆಗಳು, ದಿನಸಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಬದಲಾವಣೆ ಗಳಾಗಿರುವವು. ಈ ಬದಲಾವಣೆ ಕೇವಲ ನಗರ ವಲಯಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾಗಿಲ್ಲ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಜನಪದರ ಮನೆಗಳನ್ನು ತಲುಪಿದೆ. ಹೀಗೆ ಕಳೆದು ಹೋಗುತ್ತಿರುವ ಜನಪದರ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಿ ವಿಧಾನ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವುದು ಇಂದಿನ ತುರ್ತು ಕೂಡ ಆಗಿದೆ.

೩.೨ ಆಹಾರ ಬೆಳೆದು ಬಂದ ವಿಧಾನ

ಜನಪದ ಯಾವಾಗಲೂ ಒಂದು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಒಳಗೆ ದಾಖಲಾಗುವುದರ ಮೂಲಕ ತನ್ನದೆ ಆದ ವೈಶಿಷ್ಟವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ "ಅಲ್ಲಿಯ ನೆಲ, ಜಲ, ಪರಿಸರ ಮತ್ತು ಬದುಕು, ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ

ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಯಾವಾಗಲೂ ಭದ್ರಪಡಿಸುವುದಾಗಿರುತ್ತದೆ."[೨] ಅದರಿಂದಲೆ ಜನಪದರ ಆರ್ಥಿಕ ಚಟುವಟಿಕೆ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹದಿಂದ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ.

ಮನುಷ್ಯ ಬದುಕುವುದಕ್ಕೆ ಗಾಳಿ, ನೀರು, ಆಹಾರ ಅವಶ್ಯಕ. ನೀರು, ಗಾಳಿ ನಿಸರ್ಗದಲ್ಲಿ ಸಹಜವಾಗಿ ದೊರಕುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಆಹಾರ ಮಾತ್ರ ಮನಷ್ಯನು ತನ್ನ ಪರಿಶ್ರಮದಿಂದ ಪಡೆಯಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾನವನು ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಹುಟ್ಟಿದಾಗಿನಿಂದ ಆಹಾರವನ್ನು ದೊರಕಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಕಾಡಿನಿಂದ ಕಾಡಿಗೆ, ಖಂಡಾಂತರದಿಂದ ಖಂಡಾಂತರಕ್ಕೆ ಅಲೆದಾಡಿದ್ದಾನೆ. ಬೇಟೆ ಸಿಕಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಕೊಂದು ತಿನ್ನುತ್ತ ನೀರು ಕಂಡಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯುತ್ತ, ನಿದ್ರೆ ಬಂದಲ್ಲಿ ಗಿಡಗಳ ಪೊಟರೆ, ಕಲ್ಲು, ಬಂಡೆಗಳು, ಗವಿಗಳಲ್ಲಿ ಆಶ್ರಯ ಪಡೆದು ಹಲವು ಕಾಲ ಕಳೆದಿದ್ದಾನೆ. ಬೇಟೆ ಸಿಗದಿದ್ದಾಗ ನೆಲವನ್ನು ಅಗೆದು, ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸು, ಮರದ ಕಾಯಿ, ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿಂದು ತನ್ನ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಮಾನವನ ಇತಿಹಾಸದಿಂದ ತಿಳಿದು ಬಂದಿರುತ್ತದೆ. ಮೂಲದಲ್ಲಿ ಕಾಡು ಮನುಷ್ಯರ ಆಹಾರ ಒಂದೆ ಆಗಿತ್ತೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಯಾವುದೆ ತರಹದ ಶ್ರೇಷ್ಠ–ಕನಿಷ್ಠ ಎಂಬ ವ್ಯತ್ಯಾಸವೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. "ಸರಳವಾಗಿ ಎಲ್ಲರಲ್ಲೂ ಆಹಾರ ಏಕರೂಪತೆಯನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಂಡಿತು. ಮುಂದೆ ಮನುಷ್ಯ ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ನಂತರ ಮಾನವನ ಆಹಾರ ಹಸಿಯಿಂದ ಬಿಸಿಯೆಡೆಗೆ ಸಾಗಿತು"[೩]. ಇದು ಪ್ರಕೃತಿಯಿಂದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಡೆಗೆ ಆಹಾರ ಸಾಗಿದ ಸೂಚನೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ ಎಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು.

ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯನ ಜೀವ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಆಹಾರದ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಕಂಡುಬಂದರೆ, ಬರುಬರುತ್ತಾ ಅದು ಭೋಗದ ಕಡೆಗೆ ತಿರುಗಿತು. ಮುಂದೆ ಅದು ಪ್ರಾದೇಶಿಕತೆ, ಸ್ಥಳಿಯತೆ, ಧಾರ್ಮಿಕತೆ, ಸಾಮಾಜಿಕತೆ, ಜನಾಂಗೀಯತೆ, ಆರ್ಥಿಕತೆ, ವಿವಿಧ ಸಮುದಾಯಗಳ ಜೀವನ ಕ್ರಮದ ಮೇಲೆ ನಿರ್ಧಾರವಾಗುತ್ತ ಜಾತಿ, ವರ್ಗ, ಸಾಮಾನ್ಯ ನಿರ್ದಿಷ್ಟತೆ, ಮಕ್ಕಳ ರೋಗಿಗಳ ಪಥ್ಯೆ ನಿಷೇಧ, ಆಹಾರ ಕಲ್ಪನೆಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ತನ್ನದೆ ಆದ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತಯಸ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುವಲ್ಲಿ ಮುಂದಾಯಿತು. ಭೌಗೋಳಿಕವಾಗಿಯೂ ಕೂಡ ಕೆಲವು ಆಹಾರಗಳು ನಿರ್ಧಾರವಾದವು.

ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ, ಭಿನ್ನತೆಗಳು ಉಂಟಾದಂತೆ ಅದನ್ನು ತಯ್ಯಾರಿಸುವ ಸ್ಥಳ, ವಿಧಾನ, ಪರಿಕರಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಬದಲಾವಣೆ ಗೊಂಡವೆಂದು ಹೇಳಬೇಕು. ಇದು ಹೇಗೆಂದರೆ, ಒಂದು ಜಾತಿ, ಧರ್ಮ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಒಂದರಿಂದ ಮೊತ್ತೊಂದು ಹೇಗೆ ಭಿನ್ನತೆಗಳು ಇರುತ್ತವೆಯೋ ಹಾಗೆಯೆ ಆಹಾರಗಳ ತಯ್ಯಾರಿಕೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಕೂಡ ಬದಲಾವಣೆಗಳು ಇರಲು ಸಾಧ್ಯ. ಹೇಗೆಂದರೆ ಸಸ್ಯ ಆಹಾರದ ಪರಿಕರಗಳು, ಅವುಗಳ ಸಿದ್ಧತೆ ಪಡಿಸುವಿಕೆ ಬೇರೆಯಾಗಿದ್ದರೆ, ಮಾಂಸಹಾರದ ಪರಿಕರಗಳು ಇದನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ವಿಧಾನವು ಬೇರೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸಸ್ಯಹಾರಕ್ಕೆ ಜೋಳ, ಗೋಧಿ, ಅಕ್ಕಿ, ರಾಗಿ, ತಪ್ಪಲು, ತರಕಾರಿ, ಕಾಳು ದಿನಿಸುಗಳು ಮುಖ್ಯ ಪರಿಕರಗಳಾಗಿದ್ದರೆ, ಮಾಂಸಹಾರಕ್ಕೆ ಕುರಿ, ಆಡು, ಮೇಕೆ, ದನ, ಇತರೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಮುಖ್ಯವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಅದರಂತೆ ಸಸ್ಯಹಾರದಲ್ಲಿ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ ದವರಿಗೆ ಜೋಳ, ಗೋಧಿ, ಸಜ್ಜಿ, ಅಕ್ಕಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹೆಸರು, ಹುರುಳಿ, ಅಗಸೆ, ಕರಿ ಎಳ್ಳು, ಅಲಸಂದೆ, ಮುಂತಾದ ಕಾಳುಕಡಿಗಳು ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕ ದವರಿಗೆ ರಾಗಿ,

ಅಕ್ಕಿ, ಅವರೆಕಾಳು, ಸೊರೆಕಾಯಿ, ಅಲಸಂದೆ, ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳು, ಮೆಣಸು ಮುಖ್ಯವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಇನ್ನು ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ನೋಡುವುದಾದರೆ ಕುಸಲಕ್ಕಿ, ಮಿಡಿಮಾವು, ಮೆಣಸು, ದಾಲ್ಚಿನಿ, ಲವಂಗ, ಸಾಂಬಾರು ದಿನಿಸು, ಮೀನು, ಮಾಂಸ, ಮುಖ್ಯವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಇದು ನಮ್ಮ ಭೌಗೋಳಿಕ ಮತ್ತು ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಆಹಾರ ಪರಿಕರಗಳ ವ್ಯತ್ಯಾಸವನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಜನಾಂಗಿಕವಾಗಿಯೂ ವರ್ಗ, ಸಮುದಾಯ ಆಧಾರಿತವಾಗಿಯೂ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ವಿಧಾನವು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಯಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಬ್ರಾಹ್ಮಣರು, ಮೇಲ್ಜಾತಿಯವರು, ಶೂದ್ರರು, ದಲಿತರು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳುಂಟು. ಬ್ರಾಹ್ಮಣರಿಗೆ, ಮೇಲ್ಜಾತಿಯವರಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರವಾದರೆ, ಶೂದ್ರರು ಮತ್ತು ದಲಿತರಿಗೆ ರಾಗಿ, ಬಾಡು (ಮಾಂಸ) ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇನ್ನು ಧರ್ಮಾಧಾರಿತವಾಗಿಯೂ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಭಿನ್ನತೆ ಕಾಣುವೆವು. ಹಿಂದುಗಳಾದ ಬ್ರಾಹ್ಮಣರು ಗೋವಿನ ಮಾಂಸ ಅಥವಾ ಇತರೆ ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಮುಸ್ಲಿಂ ಜನಾಂಗದವರು ಹಂದಿ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದಿಲ್ಲ, ಕ್ರೈಸ್ತರು ಕೆಲವು ಬುಡಕಟ್ಟಿನವರು ಹಂದಿ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದುಂಟು. ಜೈನರಿಗೆ ಯಾವುದೇ ತರಹದ ಮಾಂಸಾಹಾರ ವರ್ಜಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದೆಲ್ಲವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಕಟ್ಟುಪಾಡು ಗಳಿರುವುದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ.

೩.೩ ಅಡುಗೆ ಪರಿಚಾರಿಕೆ

ಆಹಾರದ ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾದ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ದಾರಿ ಏನೆ ಇರಲಿ, ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವವರ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರ ಗಳಾಗಿರುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ಇಂದು ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಕೆಲಸ ಮಹಿಳೆಯರದ್ದೆಂದು ಸರ್ವೆಸಾಮಾನ್ಯವಾದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಾಗಿದೆ. "ನಮ್ಮ ಸಮಾಜವು ಅದನ್ನು ಹೆಂಗಸರು ಮಾಡುವ ಕೆಲಸದ ಪಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿದರೂ, ಪುರಾಣ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಬಾಣಸಿಗರೆಲ್ಲ ಪುರುಷರೇ ಆಗಿದ್ದರೆಂದು"[೪] ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಹಾಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪಾಂಡವರು ಹನ್ನೆರಡು ವರ್ಷ ವನವಾಸ ಮತ್ತು ಒಂದು ವರ್ಷ ಅಜ್ಞಾತವಾಸದಲ್ಲಿ ಇರಬೇಕಾದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲೂ ವಿರಾಟ ನಗರದ ವಿರಾಟ ರಾಜನಲ್ಲಿ ಅಜ್ಞಾತವಾಸ ಕಳೆಯಲೆಂದು ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರು ಒಂದೊಂದು ವೇಷ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಭೀಮಸೇನನ್ನು ಬಾಣಸಿಗನ ವೇಷದಲ್ಲಿದ್ದನು. ಅಲ್ಲಿ ಭೀಮಸೇನನು ದಿನಕ್ಕೊಂದು ಬಗೆಯ ಹೊಸ ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ದಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದಾನೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಭೀಮಸೇನನಂತೆ ನಳಮಹಾರಾಜನು ಸಹ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತಿದ್ದನೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇವೆರಡೂ ಪುರಾಣದಲ್ಲಿ ಭೀಮಪಾಕ ಮತ್ತು ನಳಪಾಕ ಎಂದು ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆದಿವೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ "ಭೀಮಮತ, ಪಾರ್ವತಿಮತ ಎಂದು ಅಡುಗೆಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಶಾಖೆಗಳಿದ್ದವೆಂದು"[೫] ಡಾ.ವೈ.ಸಿ. ಭಾನುಮತಿಯುವರು ಬತ್ತೀಸ ಪುತ್ಥಳಿ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಮಾಡುವ ಆಹಾರ, ಬೇಯಿಸದೇ ಮಾಡುವ ಆಹಾರಗಳಿದ್ದವೆಂದು ವಿವಿಧ ವಿಂಗಡಣೆಗಳು ಗೋಚರಿಸುತ್ತವೆ. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಕೆಲಸ ಗಂಡಿನದಾಗಿದ್ದರೆ ಕೃಷಿ ಅಥವಾ ಉಳಿಮೆ ಮಾಡುವ ಕೆಲಸ ಸ್ತ್ರೀಯದ್ದಾಗಿರುತೆಂದು

ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಯಾವಾಗ ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಾಯಿತೊ ಆಗ ಪುರುಷನು ಸ್ತ್ರೀಯಿಂದ ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ತಾನು ವಹಿಸಿಕೊಂಡು ಆಕೆಯನ್ನು ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಮಕ್ಕಳನ್ನು ಹೆತ್ತು ಲಾಲನೆ ಪಾಲನೆ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸಿದನು. ಇವತ್ತಿಗೂ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ದಿನನಿತ್ಯದ ಆಹಾರವನ್ನು ಸ್ತ್ರೀಯರು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತಿದ್ದರೆ, ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ, ಜಾತ್ರೆ ಉತ್ಸವ, ಮದುವೆ ಮುಂಜಿವೆ ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ, ಹೋಟೆಲಗಳಲ್ಲಿ ಗಂಡಸರು ಆಹಾರ ತಯ್ಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ಇಂದಿನ ಆಧುನಿಕ ಕಾಲದ ಜೀವನ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ಉದ್ಯೋಗಸ್ಥ ಮಹಿಳೆಯರು ಹೊರಗಡೆ ದುಡಿಯಲಿಕ್ಕೆಂದು ಹೋದಾಗ, ಗಂಡಸು ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೆ ಪ್ರವೇಶ ಮಾಡುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯವೂ ಕೂಡ ಆಗಿದೆ.

ಆದರೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ಹಾಕುವುದು ಹೆಣ್ಣಿನ ಕರ್ತವ್ಯವೆಂಬ ಭಾವನೆ ಇದೆ. ಹೆಣ್ಣು ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೆ ಸೀಮಿತವೆಂಬುವುದಕ್ಕೆ ಗಾದೆಯೊಂದು ಪ್ರಚಲಿತವಾಗಿದೆ. ಅದೇನೆಂದರೆ 'ಹೆಣ್ಣು ಎಷ್ಟೇ ಕಲಿತರು ಒಲೆಯ ಮುಂದೆ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುವುದು ತಪ್ಪಲ್ಲ' ಎಂದಿದೆ. ಇದು ಅಡುಗೆ ಹೆಂಗಸಿನ ಕರ್ತವ್ಯವೆಂಬ ದೃಷ್ಟಿಕೋನ, ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿರುವುದನ್ನು ಎತ್ತಿ ತೋರಿಸುತ್ತದೆ. ಗಂಡಸು ತಂದು ಹಾಕಿದ್ದರೆ, ಹೆಂಗಸು ಬೇಯಿಸಿ ಹಾಕಬೇಕು. ಜನಪದರು ಮಗಳನ್ನು ವಿವಾಹ ಮಾಡಿ ಗಂಡನ ಮನೆಗೆ ಕಳುಹಿಸಬೇಕಾದರೆ ತವರು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಆಕೆಗೆ ಎಲ್ಲಾ ತರಹದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಕಲೆಯನ್ನು ತಾಯಿಯಾದವಳು ಕಲಿಸಿ ಕೊಡುತ್ತಾಳೆ. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಅತ್ತೆ ಮನೆಯವರಿಂದ ಬೈಗುಳ ತಿನ್ನಬೇಕಾದವರು ತಾಯಿಯೇ ಮಾತ್ರ. ಅಡುಗೆ ಯಾರು ಮಾಡಿದರೇನು ಅಡುಗೆ ಮನೆ, ಅಡುಗೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಕಾಳು ಕಡಿ, ದವಸಧಾನ್ಯ, ಸಾಮಗ್ರಿ, ಪರಿಕರ ಮಾತ್ರ ಇಬ್ಬರಿಗೂ ಒಂದೇ ಆಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

೩.೩.೧ ಮನೆಯ ರಚನೆ, ಕಲ್ಪನೆ, ವಾಸ್ತು

ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅಲೆಮಾರಿಯಾಗಿದ್ದ ಮಾನವ ಕಾಡಿನಿಂದ ಹೊರಗೆ ಬಂದು ಒಂದೆಡೆ ನೆಲೆಸಿದ. ತಕ್ಷಣಕ್ಕೆ ಆತನು ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದು ನೆಲಸಲು ಯೋಗ್ಯವಾದ ಮನೆ ಎನ್ನಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ, ತಾನು ಮತ್ತು ತನ್ನ ಕುಟುಂಬದ ಸದಸ್ಯರನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ, ಪೋಷಣೆ ಮಾಡುವ ಹೊಣೆಗಾರಿಕೆ ಆತನ ಮೇಲೆ ಇತ್ತು. ಮೊದ ಮೊದಲು ಅರಣ್ಯದ ಅಂಚಿಗೆ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಗುಡಿಸಲುಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಂಡಿರಬೇಕು. ಆ ಚಿಕ್ಕ ಗುಡಿಸಲಿನ ಒಂದು ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಲೆಯನ್ನು ಹೂಡಿ ತನಗೆ ಬೇಕಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದನು. ಕುಟುಂಬದಲ್ಲಿ ಸದಸ್ಯರ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚಾದಂತೆ ವಾಸಿಸಲು ಜಾಗ ಇಕ್ಕಟ್ಟಾಗಿದ್ದರಿಂದಲೋ ತನ್ನ ಮನೆಯ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಬದಲಿಸಿ, ವಿಸ್ತರಿಸಿದರು. ಆಗ ಅಡುಗೆಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಸ್ಥಳವನ್ನು ರೂಪಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಎಂದು ಕರೆದರು.

೩.೩.೨ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ವಾಸ್ತು

"ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಸ್ಥಳ ಅಥವಾ ಕೋಣೆಯಿಂದಾಗಿ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಎಂಬ ಹೆಸರು ಬಂದಿದೆ. 'ಅಡುಗೆ ಎಂಬ ಶಬ್ದ 'ಅಡು' ಎಂಬ ಧಾತುವಿನಿಂದ ನಿಷ್ಪನ್ನವಾಗಿದೆ."[೬] 'ಅಡು' ಎಂಬ ಶಬ್ದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸು ಎಂಬುವುದು ಅರ್ಥ'. ಅಡುಗೆ ಎಂದರೆ ಆಹಾರ ಬೇಯಿಸುವಿಕೆಯು ಬಯಲಿನಿಂದ ನಾಲ್ಕು ಗೋಡೆಗಳ ನಡುವೆ

ಸ್ಥಳಾಂತರವಾಗಿದ್ದರಿಂದ ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಯಿಸುವ ಸ್ಥಳ ಅಥವಾ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಎಂಬ ಹೆಸರು ಬಂದಿರಬಹುದೆಂದು ಊಹಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಕನ್ನಡ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ನಿಘಂಟುವಿನಲ್ಲಿಯೂ 'ಅಡು' ಎಂಬ ಪದಕ್ಕೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡು, ಬೇಯಿಸು, ಕುದಿಸು ಎಂಬ ಅರ್ಥ ಹೇಳಿದೆ".[೬] ಅಡುಗೆ ಎಂದರೆ ಪಾಕ ಕ್ರಿಯೆ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಎಂದರೆ ಪಾಕಕ್ರಿಯೆ ನಡೆಯುವ ಸ್ಥಳ ಎಂದಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಡುಗೆ ಆವಿಷ್ಕಾರ ಯಾವಾಗ ಆಯಿತೆಂಬುದಕ್ಕೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾದ ದಾಖಲೆಗಳಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಹಸಿಯಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದ ಮಾನವನು ಬೆಂಕಿಯ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಬಳಿಕ ಬೇಯಿಸಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದು ರೂಢಿಗೆ ಬಂದಿರಬೇಕು. ಬೆಂಕಿಯ ಬಳಕೆ ಕುರಿತಂತೆ ಒಂದು ದಂತಕಥೆಯೊಂದು ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿದೆ. ಅದೆಂದರೆ ಮಾನವನು ತಾನು ನೆಲೆ ನಿಂತ ಮೇಲೆ ಪಶು ಸಂಗೋಪನೆ ಕೈಕೊಂಡಾಗ ಒಮ್ಮೆ ತಾನು ಸಾಕಿದ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಹಿಂಡಿಗೆ ಬೆಂಕಿ ತಗಲಿ, ಅವು ಬೆಂದು ಹೋದವು, ಆ ಬೆಂದ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಆಕಸ್ಮಾತಾಗಿ ಬಾಯಲ್ಲಿಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಸೇವಿಸಿದನು. ಸುಟ್ಟ ಮಾಂಸ ತುಂಬಾ ರುಚಿಯೆನಿಸಿತು, ಅಂದಿನಿಂದ ಆತನು ಹಸಿ ಮಾಂಸದ ಬದಲಾಗಿ ಅದನ್ನು ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದನು ಎಂದು ಹೇಳುವುದುಂಟು. ಅಂದರೆ ಅಡುಗೆಗೆ ಬೆಂಕಿಯೇ ಮೂಲವು ಪ್ರಧಾನವು ಆಯಿತೆಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಮೊದ ಮೊದಲು ಆಹಾರವನ್ನು ಇಂತಹವರೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕೆಂಬ ಕಟ್ಟಪ್ಪಣೆ ಏನೂ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಗಂಡು ಅಥವಾ ಹೆಣ್ಣು ಯಾರಾದರೂ ತಮ್ಮ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸುತಿದ್ದರು, ಯಾವಾಗ ಕುಟುಂಬ, ಸಮಾಜ ಎಂಬ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡವೊ, ಆಗಿನಿಂದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದು ಹೆಣ್ಣಿನ ಪಾಲಿಗೆ ಬಂದಿರಬೇಕೆಂದು ಅಂದಾಜಿಸ ಬಹುದಾಗಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಕುಟುಂಬ ಮತ್ತು ಸಮಾಜದ ಮೇಲೆ ಪುರುಷ ತನ್ನ ಯಜಮಾನಿಕೆಯನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ ನಂತರ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದು ಆತನಿಗೆ ಪ್ರತಿಷ್ಠೆಯ ವಿಷಯವಾಯಿತು. ಆ ಕೆಲಸವನ್ನು ಸ್ತ್ರೀಯರಿಗೆ ವಹಿಸಿದ್ದನೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಈಗಲೂ ನಮ್ಮ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದು ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳ ಕೆಲಸವೆಂದು ಭಾವಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಜೈವಿಕ ಬದುಕಿನ ಮೂಲಭೂತ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ಅಡುವ ಪದ್ದತಿ ಯಾರೆ ವಹಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಿ ಅದು ಕರ್ನಾಟಕದ ಎಲ್ಲಾ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ನೆಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಅಂಗವಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧತೆ, ಅಡುಗೆ ವಾಸ್ತು ನೋಡಬಹುದು. ಮಾನವನ ಜೀವನ ಮತ್ತು ಆತನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ವಸ್ತು, ಸಾಮಗ್ರಿ, ಸಲಕರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಬದಲಾವಣೆಯಾಗಿದೆ. ಈ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ವ್ಯವಸಾಯ, ಹೈನುಗಾರಿಕೆ, ಗುಡಿ ಕೈಗಾರಿಕೆ, ಕರಕುಶಲ ಕೈಗಾರಿಕೆ, ಮನೆಯ ರಚನೆ, ಅಲಂಕರಣ, ಉಡುಗೆ ತೊಡುಗೆ, ಅಡುಗೆ ಪಾನೀಯಗಳು ಹೀಗೆ ಒಂದಲ್ಲ ಎರಡಲ್ಲ ಹಲವಾರುಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗಿವೆ. ಆದರೆ ಏನೆಲ್ಲಾ, ಎಷ್ಟೆಲ್ಲಾ ಬದಲಾವಣೆಗಳು ಆಗಿದ್ದರೂ ಆತನು ಹಸಿವೆಗೆ ಅನ್ನವನ್ನು ತಿನ್ನಬೇಕಲ್ಲದೆ ಚಿನ್ನವನ್ನು ತಿನ್ನಲಿಕ್ಕೆ ಆಗಲಾರದು. ಅಂದರೆ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ ಆಗಿರಬಹುದು. ಆಹಾರದ ಪರಿಕರಗಳು ಬದಲಾವಣೆ ಆಗಿರಬಹುದು, ಆದರೆ ಬೇಯಿಸುವುದು ಮಾತ್ರ ಒಲೆ. ಬೆಂಕಿ ಎಂಬುದನ್ನು ಮರೆಯಲಾಗದು.

ಭೌತಿಕ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ “ಜನಪದ ವಾಸ್ತು ಶಿಲ್ಪವು ಪರಂಪರಾಗತ ರೀತಿಯ ಕಟ್ಟಡಗಳು, ಕಟ್ಟಡ ವಿನ್ಯಾಸಗಳು, ಕಟ್ಟಡ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಸಾಧನ ಸಲಕರಣೆಗಳು, ತಂತ್ರ ಕೌಶಲಗಳು, ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ನಿವೇಶನ, ಆ ನಿವೇಶನದ ಮೇಲೆ ನಿರ್ಮಿಸಲಾಗುವ ಅನೇಕಾನೇಕ ಮಾದರಿಯ ವಸತಿಗಳು, ಆ ವಸತಿಗಳ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ವಿವಿದೋದ್ದೇಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ”[೭]. ವಾಸ್ತು ನಿರ್ಮಾಣದ ಉದ್ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆಯು ಅತ್ಯಂತ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಜನಪದರು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ರಾಜ್ಯವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ವಿಧದಲ್ಲಿ ಜನಪದರ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ವಾಸ್ತುವಿನ ಅಧ್ಯಯನವು ಮಾನವನ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಬದುಕಿನ ಇತಿಹಾಸದ ಅಧ್ಯಯನವೂ ಆಗಿದೆ ಎಂತಲೆ ಹೇಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಉಳಿದೆಡೆಗಳಲ್ಲಿನಂತೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯು ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಜನವಸತಿಗಳಿದ್ದು ಹಿಂದಿನಿಂದಲೆ ಜನಪದ ಇಲ್ಲಿ ಶಿಲಾಯುಗದ ಕಾಲದ ಅನೇಕ ವಸತಿ ಕುರುಹುಗಳು ಸಂಶೋಧನೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿವೆ.

“ಭೂರಚನಾ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರ ಅಭಿಪ್ರಾಯದಂತೆ ದಖ್ಖನ್ ಪ್ರಾಂತವೆ ಮನುಷ್ಯನ ಪುರಾತನ ವಾಸಸ್ಥಾನವಾಗಿದೆ”[೮]. ಅಲ್ಲದೇ ಈ ದಖ್ಖನ್ ಪ್ರಸ್ಥಭೂಮಿಗೆ ಸೇರಿದ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಮಾನವನ ವಸತಿಗೆ ಭೌಗೋಳಿಕವಾಗಿ, ಪ್ರಾಕೃತಿಕವಾಗಿ ಮತ್ತು ಹವಾಗುಣಗಳಿಂದಲೂ ಅನುಕೂಲಕರವಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಹರಿಯುವ ನದಿ, ತೊರೆಗಳು, ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಭೂಮಿಯಿಂದ ಚಿಮ್ಮುವ ಜಲಬುಗ್ಗಿ, ಕೆರೆ, ಸರೋವರಗಳು ಜನಪದರ ಬದುಕಿಗೆ, ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕೆ ಆಸರೆಯಾಗಿದ್ದವು. ಬೀದರನ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹರಿಯುವ ಗೋದಾವರಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕಾರಂಜಾ, ಮಾಂಜರಾ, ಚುಳುಕಿ ನಾಲಾ, ಮುಲ್ಲಾಮಾರಿ ನದಿಗಳ ಪ್ರದೇಶವು ಜನಸಮುದಾಯಗಳ ಬದುಕಿಗೆ ಆಸರೆಯಾಗಿದ್ದವು. ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಸಹಜವಾಗಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಜಂಬಿಟ್ಟಿಗೆಗಳು ಸುಸ್ಥಿರ ಮನೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಲಿಕ್ಕೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿವೆ ಯಾದ್ದರಿಂದ ಇಲ್ಲಿನ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳಷ್ಟು ಪ್ರಾಚೀನವುಳ್ಳ ಮನೆಗಳು ನೋಡಲು ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಈ ಮನೆಗಳು ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ಅಷ್ಟೇ ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಕಟ್ಟಲ್ಪಟ್ಟಿರುವವು. ಇವು ಜನಪದ ವಾಸ್ತು ಶಿಲ್ಪಕ್ಕೆ ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷ ಉದಾಹರಣೆಗಳಾಗಿರುವವು.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗ್ರಾಮಾಂತರ ಜನ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಕೃಷಿಕರು ತಮ್ಮೊಟ್ಟಿಗೆ ಜನಶಕ್ತಿಯ ಬಳಕೆ ಅಗತ್ಯ ಎನಿಸಿದ್ದರಿಂದ, ಕೂಡು ಕುಟುಂಬಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿದ್ದವು. ಇತ್ತೀಚಿನ ವರೆಗೂ ಅನೇಕ ಊರುಗಳಲ್ಲಿ ಅವಿಭಕ್ತ ಕುಟುಂಬಗಳು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇದ್ದುದ್ದರ ಬಗ್ಗೆ ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತಿಳಿದು ಬಂದ ವಿಷಯ. ಹೀಗಾಗಿ ಗ್ರಾಮೀಣರ ಮನೆಗಳು ತುಂಬ ದೊಡ್ಡದಾಗಿ ಮತ್ತು ವಿಶಾಲವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಅಡುಗೆ ಮನೆಯೂ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಕೂಡ ಅಷ್ಟೇ ಅಗಲ ಮತ್ತು ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಜನಪದರ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯೆಂದರೆ ಕೇವಲ ಅನ್ನವನ್ನು ಬೇಯಿಸುವಷ್ಟಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಅಡುಗೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಸಲಕರಣೆ, ಧಾನ್ಯಗಳ ಸಂಗ್ರಹದ ಉಗ್ರಾಣವೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಅವು ದೊಡ್ಡದಾಗಿರುವವು. ಆದರೆ ಈ ಬಗೆಯ ಮನೆಗಳ ಮಾದರಿಗಳ ನಿರ್ಮಾಣ ಕೇವಲ ಅಂಧಾನುಕರಣೆಯಾಗಿಲ್ಲ. ನಿಜವಾದ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಪರಂಪರಾಗತ ಮಾದರಿಯವು ಆಗಿವೆ. ಈ ವಸತಿ ಮಾದರಿಗಳು ಭೌಗೋಳಿಕ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕ ಪ್ರಭಾವಗಳು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆಂಬುದು ಮರೆಯುವಂತಿಲ್ಲ.

ವಾಸ್ತು ಮಾದರಿಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಸಾಧನ ಸಲಕರಣೆಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ವಿಭಿನ್ನವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಭೌಗೋಳಿಕ ಪ್ರಭಾವವನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಉದಾ:

ಹೆಚ್ಚು ಮಳೆ ಬೀಳುವ ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಮಾಳಿಗೆ ಮನೆಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಂಚು ಅಥವಾ ಹುಲ್ಲಿನ ಮನೆಗಳು ಕಟ್ಟಲ್ಪಟ್ಟರೆ ಬಯಲು ಸೀಮೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಳಿಗೆ ಮನೆಗಳು ರಚನೆಯಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಹೈದ್ರಾಬಾದ-ಕರ್ನಾಟಕ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಅದರಲ್ಲೂ ಕಲಬುರಗಿ, ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ದೊರಕುವ ಜಂಬಿಟ್ಟಿಗೆ, ಕರಿಕಲ್ಲು, ಸೇಡಿ ಕಲ್ಲುಗಳಿಂದ ಮನೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಇವೆಲ್ಲ ಭೌಗೋಳಿಕ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ಉಂಟಾದ ವಸತಿ ಮನೆಗಳ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಕಾಣಲಾಗುತ್ತವೆ.

ಮನೆಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸುವ ಮೊದಲು ಅದಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲಕರವಾದ, ಜಾಗ ಆರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಕ್ರಮ ಇದಕ್ಕೆ 'ನಿವೇಶನ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಚೌಗು ಇಲ್ಲದ, ನೀರು ನುಗ್ಗದ, ತುಸು ಎತ್ತರವಾದ, ಗಾಳಿ, ಬೆಳಕು ಸಮೃದ್ಧಿವಿರುವ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಮನೆ ಕಟ್ಟುವ ಜಾಗವನ್ನು ಆರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಜಾಗವನ್ನು ಆರಿಸಿಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಮನೆಯನ್ನು ಯಾವ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಬೇಕೊ, ಆ ಗಾತ್ರದ ಅಳತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ "ದೇವ ಮೂಲೆ, ಅಗ್ನಿ ಮೂಲೆ" ಗಳನ್ನು ರಚಿಸಿ, ಅಲ್ಲಿ ಗುಂಡಿ ಎಂದರೆ ಪಾಯ ತೆಗೆದು, ಪಂಚಲೋಹಗಳು,ಅಂಬಲಿ,ಜೋಳದ ಬಾನಾ, ದಿವಡಿ ಪಾಯದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸಿ ಕಟ್ಟುವ ಶಾಸ್ತ್ರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಶಾಸ್ತ್ರ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಮನೆ ಕಟ್ಟುವಾಗ ಮತ್ತು ನಂತರ ಯಾವ ವಿಘ್ನವೂ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇಲ್ಲಿನ ಜನಪದರದ್ದಾಗಿದೆ.

ಹೀಗೆ ಕಟ್ಟುವ ಶಾಸ್ತ್ರವಾದ ನಂತರ ಮನೆಯನ್ನು ಎಷ್ಟು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕೆಂಬ ನಿರ್ಣಯದ ಮೇಲೆ ಆಯ ಮೂಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಎಂದರೆ ಮನೆ ಎರಡು, ನಾಲ್ಕು, ಆರು, ಹತ್ತು ಹನ್ನೆರಡು, ಹದಿನಾರು ಇಪ್ಪತ್ತು, ಅಂಕಣ ಎಂದು ಮನೆಯ ವಿಸ್ತಾರವನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚು ಮಂದಿ ಕಟ್ಟುವುದು ಆರು ಎಂಟು, ಹನ್ನೆರಡು ಅಂಕಣದ ಮನೆಗಳು. ಅಂಕಣಗಳಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಮರದ ತೊಲೆ, ಕಂಬಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಮನೆಯ ಉತ್ತರ ಮತ್ತು ಪೂರ್ವಕ್ಕೆ ದನದ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ, ಆಗ್ನೇಯ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆ, ನೈರುತ್ಯ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಧವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಶೇಖರಿಸಿಡುವ ಕೋಣೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆ ಮತ್ತು ದೇವರ ಕೋಣೆ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಸ್ನಾನದ ಚಿಕ್ಕ ಮನೆ ನಿರ್ಮಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ನೇರವಾಗಿ ಸೂರ್ಯನ ಕಿರಣಗಳನ್ನು ಬೀಳುವಂತೆ ಜಾಲಂದ್ರ ಬಿಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ.

ಜನಪದರು ಏನೆ ಕೆಲಸ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡಲಿ, ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿ, ಶುಚಿಯಾಗಿಯೆ ಮಾಡುವರು. ಹಾಗಾಗಿ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿಯೆ ಅವರು ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೆ ಪ್ರವೇಶಿಸಿ, ಒಲೆಯನ್ನು ಕೆಸರಿನ ರಾಡಿಯಿಂದ ಸಾರಿಸಿ, ರಂಗೋಲಿ ಹಾಕಿ ಒಲೆ ಹೊತ್ತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಸ್ನಾನದ ಕೋಣೆ, ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಿಸುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಸ್ನಾನದ ಕೋಣೆ ನೆಲಮಟ್ಟಕ್ಕಿಂತಲೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಳಗೆ ಇರುವುದು.

ಕಲ್ಲಿನ ಪಾಯ ನಿರ್ಮಿಸುವ ಮೊದಲು ಹಾಳು ಮಣ್ಣು, ಅಗಸೆ ಹುಲ್ಲು, ಅಥವಾ ಭತ್ತದ ಹುಲ್ಲು ಎರಡನ್ನು ಸಮಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ, ಇದನ್ನು ಒಂದು ದಿನ ನೀರು ಹಾಕಿ ನೆನೆಸಿ ಇಡುವರು. ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ಕೆಸರು ಜಿಗುಟಾಗಿ ಗೋಡೆ ಭದ್ರವಾಗಿ ಕಟ್ಟಲು ಬರುತ್ತದೆ. ಸುಮಾರು ಮೂರರಿಂದ ನಾಲ್ಕು ಅಡಿ ಪಾಯ ತೆಗೆದು ಭರ್ತಿ ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ಆಮೇಲೆ ಅದರ ಮೇಲೆ ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ಅಡಿ ಎತ್ತರ ಅಡಿ ಗೋಡೆ ಕಟ್ಟಿ ಮೇಲೆ ಕಟ್ಟಿಗೆ ತೊಲೆಗಳನ್ನು ಅಂಕಣ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಏರಿಸಿ, ಕಟ್ಟಿಗೆ ಹಲಗೆಗಳಿಂದ ಹೊದಿಕೆ ಮಾಡಿ ಮೇಲೆ ತಗಡುಗಳು, ಪರಸಿ ಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಹೊಚ್ಚಿ, ಕೆಸರು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಛತ್ತು ನಿರ್ಮಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮನೆಯ ಎಡ ಇಲ್ಲವೆ ಬಲಕ್ಕೆ ತಲಬಾಗಿಲು ಇರುತ್ತದೆ. ಮನೆಯ ಒಂದು ಭಾಗ ಅಡುಗೆಗೆ, ಮತ್ತೊಂದು ಭಾಗ ಧಾನ್ಯಗಳ ಶೇಖರಣೆಗೆ, ಇನ್ನೊಂದು ಭಾಗ ಶಯನಕ್ಕೆ ಇದ್ದರೆ, ಅದರ ಮುಂದೆ ವಿಶಾಲವಾದ ಪಡಸಾಲೆ, ಅದರ ಮುಂದೆ ನೆಲ ಮಟ್ಟಕ್ಕಿಂತಲೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಳಗೆ ದನದ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಇರುವಂತೆ ಜನಪದರು ಮನೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಮಾಳಿಗೆಯ ಜಂತೆಗಳಿಗೆ ಆಸರೆಯಾಗಿ ಕಟ್ಟಿಗೆ ತೊಲೆಗಳ ಕಂಬ ನಿರ್ಮಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಕಂಬದಿಂದ ಮತ್ತೊಂದು ಕಂಬ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ೮ ರಿಂದ ೧೦ ಅಡಿ ಅಂತರವಿರುತ್ತದೆ. ಕಂಬದ ಮೇಲೆ ಏಳು ಅಡಿ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಅವೆರಡರ ಜೋಡಣೆಗೆ ಅಡ್ಡಲಾಗಿ ಸುಮಾರು ೨ ರಿಂದ ೩ ಅಡಿ ಅಗಲದ ಹಲಗೆಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿ ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಇಡಲು ಅನುಕೂಲಕರವು, ಕಂಬಗಳ ಭದ್ರತೆಗೆ ಆಸರೆಯೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಕಡೆಯಲೆಲ್ಲಾ ನೆಲ ಹಾಸಿಗೆ ಶಹಾಬಾದಿ ಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿಸಿರುತ್ತಾರೆ.

ಮನೆ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾದರಿಗೆ ಒಂದೆ ಬಗೆಯ ತಂತ್ರ ಹಾಗೂ ಒಂದೆ ಬಗೆಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಿದರು, ಎಷ್ಟೋ ವೇಳೆ ಅವುಗಳ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಪಾಯಾ ತೋಡುವುದು, ಕಂಬ ನೆಡುವುದು, ಮಾಡು ಮಾಡುವುದು, ಛಾವಣಿ ಹೊದಿಸುವುದು, ಗೋಡೆ ನಿರ್ಮಿಸುವುದು, ನೆಲ ಮಾಡುವುದು, ಹೀಗೆ ಒಂದೊಂದು ವಸತಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಯಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು ಇದು ಜನಪದರ ಆರ್ಥಿಕತೆ, ಬುದ್ಧಿ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಮತ್ತು ಅವರ ನಂಬಿಕೆ, ಮನೋಧರ್ಮವನ್ನು ಬಿಂಬಿಸುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಜನಪದರ ವಾಸ್ತುಶಿಲ್ಪ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದದ್ದು, ಸಹಜ, ಸರಳ, ಸುಂದರವಾದದ್ದು, ಅದರ ಬೇರುಗಳು ವಸತಿ ಮಾದರಿಯ ವಿನ್ಯಾಸದಲ್ಲಿ ಹುದುಗಿಕೊಂಡಿರುವಂತೆ ಅದರ ಕೊಂಬೆಗಳು ಸಂಕೀರ್ಣ ಸ್ವರೂಪದ ಆಧುನಿಕ ವಸತಿ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತವೆ.

೩.೪ ಅಡುಗೆ ಮನೆ

ಜನಪದರು ಗೃಹ ವಾಸ್ತುರಚನೆಗೆ ಕೊಟ್ಟಷ್ಟೇ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೂ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನಬೇಕು. ಮನೆ ರಕ್ಷಣಾ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಟ್ಟರೆ, ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಹಸಿವನ್ನು ತೊಲಗಿಸುವ, ಜೀವ ರಕ್ಷಿತ ಸ್ಥಾನವೆಂತಲೇ ಕರೆಯಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ನಿರ್ಮಾಣ ಸ್ವರೂಪ, ಉದ್ದೇಶ ಪರಿಕರಗಳು ಇವುಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅಡಿಗೆ ಮನೆಯ ಯಜಮಾನಿಕೆ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳದ್ದಾಗಿ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿ ಬಂದಿದೆ. ಯಾಕೆಂದರೆ ಅಡುಗೆ ಬೇಯಿಸುವ ಕೆಲಸ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳದ್ದೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ ನಮ್ಮ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಬಹುಕಾಲದಿಂದ ಬೇರೂರಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ನಿರ್ದಶನಾರ್ಥ ವಾಗಿ ಈ ತ್ರಿಪದಿಯನ್ನು ನೋಡಬಹುದು:

"ಅಡುಗೀಯ ಮನಿಯಾಗ ಮಡದೀಯ ಸುಳಿವಿಲ್ಲ

ಅಡಗಿ ಬಾಯಿಗೆ ರುಚಿಯಿಲ್ಲ! ಹಡೆದವ್ವ

ಮಡದಿ ಹೊಗ್ಯಾಳ ತವರಿಗೆ"[೧೦]!!

ಜನಪದರು ಹೆಣ್ಣು ಮಗಳ ಅಡುಗೆ ಕಾರ್ಯ ಮತ್ತು ಆಕೆಯ ಕೈ ಅಡುಗೆಯ ಸೊಗಸನ್ನು ಬಣ್ಣಿಸಿರುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದು. ಇಡಿ ಗೃಹಕ್ಕೆ ಗಂಡನು ಪ್ರಧಾನವಾಗಿದ್ದರೆ, ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೆ ಹೆಣ್ಣೆ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿರುತ್ತಾಳೆ.

ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿರುವ ಅಡಿಗೆ ಮನೆಯು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿವಾಗಿ ಅನೇಕ ಅಂಶಗಳಿಗೆ ಪ್ರತೀಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. 'ಪ್ರಾಚೀನರು ಅಡುಗೆ ಮನೆಯನ್ನು ಖೊಲ್ಲಿ 'ಕ್ವಾಣಿ' ಮೊದಲಾದ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತಿದ್ದರು. ಈ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಸ್ವರೂಪ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅವಿಭಕ್ತ ಕುಟುಂಬದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಹುಟ್ಟಿದ್ದಾಗಿರಬೇಕು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಅಡುಗೆ ಮನಿಯು ಹಿಂದೆ ಕತ್ತಲೆಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತಿತೆಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬರುಬರುತ್ತ ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾದವು. "ಒಂದು ಕಿಟಕಿ, ವೆಂಟಿಲೇಷನ್ (ಗವಾಕ್ಷಿ) ಪೂರ್ವ ದಿಕ್ಕಿಗೆ ಆಗ್ನೇಯ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಲೆ, ಅದರ ವಿರುದ್ಧ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹಾಸಗಲ್ಲು, ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ಕಡೆಗಲ್ಲು ಹಾಗೂ ರುಬ್ಬುವ ಕಲ್ಲು, ಗುಂಡು, ಮೂಲೆಯಲ್ಲೊಂದು ಕಡಗೋಲು, ಕಂಬ ಅಲ್ಲದೆ ಅಡಿಗೆ ಪಾತ್ರೆ, ಡಬ್ಬು, ಸಾರಣೆ ಮೊರ, ಪೊರಕೆ, ಇತ್ಯಾದಿ ಸಲಕರಣೆಗಳು"[೧೧] ಇದು ಒಂದು ಅಡಿಗೆ ಮನೆಯ ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಪರಿಕರಗಳ ಇರುವುದನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಅಡಿಗೆ ಮನೆ ಕಲ್ಪನೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಾಚೀನವಾದದು. ಶಾಸನಗಳು ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಮನೆ ಉಲ್ಲೇಖ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಅಲ್ಲೆಲ್ಲ "ಪಾಕಶಾಲೆ, ಸೂದಶಾಲೆ, ಸೂಪಶಾಲೆ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ"[೧೨] ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಾದ ಹೇಮಚಂದ್ರನ ಕೋಶ, ದೇವಲಾಪುರದ ನಂಜುಂಡ ಕವಿಯ ಕುಮಾರರಾಮನ ಸಾಂಗತ್ಯ, ಕಂಠೀರವ ನರಸರಾಜವಿಜಯ, ಚನ್ನಬಸವಪುರಾಣ, ದೇವರಾಜ ಸೊಬಗಿನ ಸೊನೆ, ಜನ್ನನ ಯಶೋಧರ ಚರಿತ್ರೆ, ರನ್ನನ ಗದಾಯುದ್ಧ, ನರಹರಿ ಕವಿಯ ತೊರವೆ ರಾಮಾಯಣ, ಮೊದಲಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಗೆ ಮನೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಉಲ್ಲೇಖ ವ್ಯಕ್ತವಾಗಿರುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ಇನ್ನು ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಕಶಾಲೆ, ಸತ್ರ, ಛತ್ರ ಎಂಬ ಮೊದಲಾದ ಪದಗಳು ಪ್ರಯೋಗಗಳು ಅಡಿಗೆ ಮನೆಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತವೆ.

ಶಾಸನ ಹಾಗೂ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತವಾದ ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಿಂದಲು ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಸ್ಥಳವಿರುವುದನ್ನು ಎತ್ತಿ ತೋರಿಸುತ್ತವೆ. ಚಾವುಂಡರಾಯ ಕವಿಯು ತನ್ನ ಲೋಕೋಪಕಾರದ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ರಾಜಗೃಹವನ್ನು ಕಟ್ಟುವ ವಿಧಾನದ ಬಗೆಗೆ ಹೇಳುತ್ತ ಆಗ್ನೇಯ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಪಾಕಗೃಹ ಇರಬೇಕೆಂದು

ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಶಿವತತ್ವ ರತ್ನಾಕರ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿಯೂ ಕೂಡ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ವಿಷಯವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುತ್ತ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಪರಿಕರಗಳ ಬಗ್ಗೆಯು ಹೇಳಿದೆ.

ಚಾವುಂಡರಾಯನ ಲೋಕೋಪಕಾರ ಮತ್ತು ಮಲ್ಲಣಾರ್ಯನ ಶಿವತತ್ವ ರತ್ನಾಕರ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ, ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಮತ್ತು ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಪರಿಕರಗಳ ಕುರಿತು ಸುದೀರ್ಘವಾಗಿ ವಿವರಿಸುತ್ತವೆ. ಲೋಕೋಪಕಾರದಲ್ಲಿ ಮೂರನೇಯ ಅಧಿಕರಣ ವಾಸ್ತು ಪ್ರಕರಣಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಹೇಗೆ ಇದ್ದಿರಬೇಕೆಂಬದರ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿದೆ. ಶಿವತತ್ವ ರತ್ನಾಕರದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಐದಾರು ಶ್ಲೋಕಗಳು ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಸ್ವರೂಪದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಣೆಯಿದೆ. ಇದರ ಪ್ರಕಾರ "ಅಡುಗೆ ಮನೆ ೩೨ ಹಸ್ತ ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿರಬೇಕು, ೮ ಹಸ್ತ ಉದ್ದವಿರುವಂತೆ ಕಟ್ಟಿಸಬೇಕು ಹಾಗೂ ಹೊಗೆ ಹೊರಗೆ ಹೋಗುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇದ್ದಿರಬೇಕು"[೧೩] ಎಂದಿದೆ.

ವಾಸ್ತುಶಾಸ್ತ್ರದ ಪ್ರಕಾರವೆ ಆಗಲಿ, ಜನಪದರ ನಂಬುಗೆಯ ಪ್ರಕಾರವೆ ಆಗಲಿ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಪೂರ್ವ ದಿಕ್ಕಿನ ಆಗ್ನೇಯ ಕೋನದಲ್ಲಿ ರಚಿಸಿರಬೇಕು. ಒಲೆಯ ಆಕಾರ ಹಸುವಿನ ಬಾಲದಂತಿರಬೇಕೆಂದು ಶಿವತತ್ವ ರತ್ನಾಕರದ ಕರ್ತೃ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ನೋಡಲು ಸುಂದರವಾಗಿರಬೇಕು, ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಒಂಬತ್ತು ತೂತುಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಕೆಂದಿದೆ. ಬೆಂಕಿ ಹೊತ್ತಿಸುವುದು, ಕಟ್ಟಿಗೆ, ಈಳಿಕೆ, ಮಣೆ, ಬಿಂದಿಗೆ ಒರಳು, ಒಣಕೆ, ಮೊರ, ಗಡಿಗೆ ಮುಂತಾದ ಅಡಿಗೆ ಮನೆಯ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿಡುವ ದಿಕ್ಕುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿದೆ.

ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇರಿಸಬಹುದಾದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಮತ್ತು ದಿಕ್ಕುಗಳ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ನೋಡಬಹುದಾಗಿದೆ.

೧)	ಆಗ್ನೇಯ ದಿಕ್ಕು	ಒಲೆ
೨)	ದಕ್ಷಿಣ ದಿಕ್ಕು	ಸೌದೆ
೩)	ನೈರುತ್ಯಕ್ಕೆ	ಈಳಿಗೆ, ಕತ್ತರಿಸುವ ಸಾಧನ ಸಲಕರಣೆಗಳು
೪)	ಪಶ್ಚಿಮಕ್ಕೆ	ನೀರಿನ ಕೊಡ, ಹಂಡೆ, ತಪ್ಪೇಲಿ, ಬಿಂದಿಗೆ
೫)	ವಾಯುವ್ಯಕ್ಕೆ	ಅರೆಯುವ, ರುಬ್ಬುವ, ಕುಟ್ಟುವ ಸಾಧನಗಳು
೬)	ಉತ್ತರಕ್ಕೆ	ಕಸಬಾರಿಗೆ, ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಒರೆಸುವ ಹಿಡಿಯುವ ಮಸಿಬಟ್ಟೆ
೭)	ಈಶಾನ್ಯ	ಹಾರೆ, ಒಣಕೆ, ಇತ್ಯಾದಿ ಕುಟ್ಟುವ ಸಾಧನಗಳು
೮)	ಪೂರ್ವಕ್ಕೆ	ಬೋಗಣಿ, ತಾಟು, ತಂಬಿಗೆ, ಅಡಕಿಲ ಗಡಿಗೆ, ಇತ್ಯಾದಿ ಪಾತ್ರೆಗಳು.

ಈ ಪ್ರಕಾರದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ವಾಸ್ತು ವಿಚಾರವನ್ನು ಹೇಳಿದೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಒಂದೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮೂರು ಒಲೆ ಹೂಡಬಾರದು. ಮೂರು ಒರಳು ಇರಬಾರದು. ಒಂದು ವೇಳೆ ಹಾಗೆ ಇರುವ ಪ್ರಸಂಗ ಬಂದಲ್ಲಿ ಒಲೆಯ ಮುಖ ಪಶ್ಚಿಮಾಭಿಮುಖ ವಾಗಿರಬೇಕು. ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವವರ ಮುಖ ಪೂರ್ವಕ್ಕೆ ಇರುವಂತೆ ಒಲೆ ಹೂಡಿರಬೇಕು. ಹಾಗೆ ಇದ್ದರೆ ಆ ಮನೆಗೆ ಯಾವುದೆ ಪೀಡೆ, ಬಾಧೆಗಳು ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸುಖ, ನೆಮ್ಮದಿ, ಐಶ್ವರ್ಯ ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯೂ ಜನಪದರಲ್ಲಿದೆ.

ಕಾಲ ಬದಲಾದಂತೆ, ಮನುಷ್ಯನ ವಿಚಾರಗಳು ಬಲದಾಗುತ್ತವೆ. ಇವತ್ತಿನ ಆಧುನಿಕ ಯುಗದಲ್ಲೂ ಜನರು ಹೆಚ್ಚು ವಾಸ್ತು ಪ್ರೀಯರಾಗುತಿದ್ದಾರೆ. ಮನೆಯ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕೋಣೆ, ಮೂಲೆಗಳನ್ನು ವಾಸ್ತುವಾಧರಿಸಿ ಕಟ್ಟುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ಇಷ್ಟೆ ಅಲ್ಲದೆ ಡೈನಿಂಗ್ ಹಾಲದ ಬಗ್ಗೆಯು ಎಚ್ಚರ ವಹಿಸುವವರನ್ನೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಊಟಕ್ಕೆ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುವ ಸ್ಥಳ ಹೇಗಿರಬೇಕೆಂಬ ಬಗ್ಗೆಯು ಅವರದೆ ಆದ ನಿಲುವುಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಊಟಕ್ಕೆ ಕುಳಿತು ಕೊಳ್ಳುವ ಸ್ಥಳ ಶುಚಿಯಾಗಿರಬೇಕು. ಬಾಗಿಲಿನ ಹತ್ತಿರ, ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳಬಾರದು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಜಾನಪದರಲ್ಲಿದೆ. ಆಧುನಿಕರು ಊಟದ ಮೇಜನ್ನು ಬಳಸಿದರೆ, ಜನಪದರು ಊಟದ ತಟ್ಟೆ ಇಡುವುದಕ್ಕೆ ಮುಕ್ಕಾಲಿ ಅಥವಾ ಅಡ್ಡಣಿಗೆ ಎಂಬ ಮೂರು ಕಾಲಿನ ಎಡೆ ಮಣೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಊಟ ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ಒಂದು ತುತ್ತು ಅನ್ನವನ್ನು ಶಿವ ಶಿವಾ ಎಂದು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಒತ್ತಿಕೊಂಡು ತಟ್ಟೆ ಅಥವಾ ಗಂಗಾಳದಿಂದ ಹೊರಗೆ ಇಟ್ಟು, ಪ್ರಾಣಿಗೆ ಹಾಕುವ ಪದ್ಧತಿ ಇದೆ. ಇದು ಪ್ರಾಣಿ ದಯೆಯನ್ನು ತೋರಿಸುತ್ತದೆ. ಜನಪದದಲ್ಲಿ ಅನ್ನವಾಗಲಿ ಮತ್ತೆನಾಗಲಿ ಅದು ತನ್ನದೊಬ್ಬನದಲ್ಲ, ತನ್ನ ಸುತ್ತಲಿನ ಎಲ್ಲ ಜೀವರಾಶಿಗೂ ಮುಟ್ಟಬೇಕು ಎಂಬ ಸಮಷ್ಠಿ ಪ್ರಜ್ಞೆ ಬಹು ಮುಖ್ಯವಾದ ಮೌಲ್ಯವಾಗಿದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ರೈತಾಪಿ ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿದವರು ಪ್ರಾಣಿ ಪ್ರೀಯರು, ಬಸವಣ್ಣ (ಎತ್ತು), ಹಸು, ನಾಯಿ, ಬೆಕ್ಕು ಇವು ಅವನ ಒಡನಾಡಿಗಳು. ತಾನು ಬದುಕುವುದರೊಂದಿಗೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬದುಕಬೇಕು ಎಂದು ಯಾವಾಗಲೂ ಅವುಗಳ ಯೋಗಕ್ಷೇಮಕ್ಕಾಗಿ ದುಡಿಯುತ್ತಾನೆ. ತಾನು ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯ ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿಗಳಿಗೂ ಒಂದು ಪಾಲು ಇಡುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ರೈತನು ತನ್ನ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದಾನೆ.

೧೮ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಆಗಿ ಹೋದ ಸಂತ, ಶರಣಬಸಪ್ಪನು ತನ್ನ ಹೊಲದ ನಾಲ್ಕು ಮೂಲೆಗೆ ಪಕ್ಷಿಗಳಿಗಾಗಿ ನೀರಿನ ಮುಚ್ಚಳಗಳನ್ನು ಇಡುತ್ತಿದ್ದನೆಂದು ಜನಪದರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಜೀವ ದಯಾನುಕಂಪ ಅವರ ಬದುಕು ಆಗಿತ್ತೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ರೈತರಿಗೆ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯುವ ಕಷ್ಟಗಳ ಅರಿವಿರುವುದರಿಂದ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆ ಇಂದಿಗೂ ಅದೆ ಬಗೆಯ ಭಕ್ತಿಯಿದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಅನ್ನವನ್ನು ಅವರು ಲಕ್ಷ್ಮಿ ಎಂದು ಕರೆದಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಲನ್ನು ಅಮೃತ ವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಅನ್ನಂ ಬ್ರಹ್ಮಂ ಎಂಬ ಶಿಷ್ಟರ ನುಡಿಯ ಆಶಯವೂ ಇದೆ ಆಗಿದೆ. ಕವಿ ದ.ರಾ.ಬೇಂದ್ರೆಯವರು ಅನ್ನವನ್ನು ದೇವರ ಹನ್ನೊಂದನೇಯ ಅವತಾರವೆಂತಲು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಅನ್ನದೇವರ ಮುಂದೆ ಮತ್ತಾವ ದೇವರಿಲ್ಲ. ಅನ್ನ ಸಾಕ್ಷಾತ್ ಅನ್ನಪೂರ್ಣೇಶ್ವರಿ ಎಂಬುವುದು ಅವರ ನಿಲುವು ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಕನಕದಾಸರು ಅನ್ನದಲ್ಲಿ ಮೇಲು ಕೀಳಿಲ್ಲವೆಂದು ತಮ್ಮ ರಾಮಧಾನ್ಯಚರಿತೆಯಲ್ಲಿ ರಾಗಿ ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿ ಇವುಗಳ ನಡುವಿನ ವ್ಯಾಜ್ಯದ ಪ್ರಸಂಗದಿಂದ ಖಚಿತಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಆಹಾರವನ್ನು ಕುರಿತು ಜನಪದರಲ್ಲಿದ್ದ ಭಾವ, ಭಕ್ತಿಯನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುತ್ತದೆ.

೩.೫ ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ಪರಿಕರಗಳು

ಜನಪದರ ಅಡುಗೆಯ ಪರಿಕರಗಳು ಹಿಂದಕ್ಕೆಲ್ಲ ಮಣ್ಣಿನವುಗಳಾಗಿದ್ದವು. ಬರುಬರುತ್ತಾ ನಾಗರಿಕತೆ ಬೆಳೆದಂತೆ, ಹೊಸ ಹೊಸ ಲೋಹಗಳ ಶೋಧವಾದಂತೆ, ಆನಂತರದಲ್ಲಿ ಹಿತ್ತಾಳೆ, ಕಂಚು, ತಾಮ್ರ ಇವುಗಳಿಂದ ನಿರ್ಮಿತವಾದವು. ಆಧುನಿಕತೆಯ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ಅಡುಗೆ ಪರಿಕರಗಳಲ್ಲಿ ಇಂದು ಸಾಕಷ್ಟು ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಜರ್ಮನ್ ಪಾತ್ರೆಗಳು, ಸ್ಟೀಲ, ಇಂಡಾಲಿಯಮ್, ಫೈಬರ್, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ ವಸ್ತುಗಳು ಇಂದು ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಪರಿಕರಗಳಲ್ಲಿ ಬಂದು ಸೇರಿವೆ. ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಪಾತ್ರೆ ಪಗಡೆ, ಸಲಕರಣೆಗಳ ಭಿನ್ನತೆಯಲ್ಲಿ ಅವರವರ ಆರ್ಥಿಕ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಶ್ರೀಮಂತರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ವಿವಿಧ ಲೋಹದ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಬಳಕೆ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಬಡವರಿಗೆ ಮಣ್ಣಿನ ಸಾಧನಗಳೆ ಅನಿವಾರ್ಯ. ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳ ಶೇಖರಣೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಿಕೆಗಳ ಬಳಕೆಯೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿತ್ತು.

ಹಳ್ಳಿಗಳ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಿಕೆಗಳನ್ನು ಒಂದರ ಮೇಲೆ ಒಂದರಂತೆ ಏರಿಸಿಟ್ಟು, ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಶೇಖರಣೆಗೊಳಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಅಡಕಿಲ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದಿಗೂ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅನೇಕ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಅಡಕಿಲಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ (ಗಡಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ) ಮಾಡಿದ ಅಡುಗೆ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಜನಪದರ ಅನುಭವ. ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವ ಸಾಧನವಾದ ಕೊಮ್ಮಣಿಗೆಯು ಮತ್ತು ರೊಟ್ಟಿ ಸುಡುವ ಹಂಚು ಕೂಡ ಮಣ್ಣಿನದ್ದಾಗಿದ್ದವು. ಈಗ ಕೊಮ್ಮಣಿಗೆ ಬಳಪದಕಲ್ಲು ಅಥವಾ ಕಟ್ಟಿಗೆಯದ್ದು, ಹಂಚು ಕಬ್ಬಿಣದ್ದು ಅಥವಾ ಅಲುಮಿನಿಯಂದ್ದು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಕುಡಿಯಲು ಮತ್ತು ಅಡುಗೆಗೆ ಮಣ್ಣಿನ ಅಥವಾ ತಾಮ್ರದ ಹಂಡೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಶೇಖರಿಸಿ ಇಡುತಿದ್ದರು.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯೆಂದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಒಲೆಗೆ ಪ್ರಾಧಾನ್ಯವಿರುವ ಸ್ಥಳವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಒಲೆ ಮತ್ತು ಬೆಂಕಿ ಅಡುಗೆ ಬೇಯಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಮೂಲ ಮತ್ತು ಪ್ರಧಾನ ಪರಿಕರಗಳಾಗಿರುವವು. ಅದರಂತೆ ಪಾತ್ರೆ ಇತರ ಪರಿಕರಗಳು ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಅಥವಾ ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಪರಿಕರಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಕೆಲವು ವಿವರಣೆಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದು.

ಒಲೆ

ಒಲೆ ಇದು ಆಹಾರದ ಮೂಲ ವಸ್ತು. ಒಲೆಯಿಲ್ಲದ ಮನೆ ಇರಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ರಾಜನ ಅರಮನೆಯಾಗಲಿ, ಬಡವನ ಗುಡಿಸಲೆ ಆಗಿರಲಿ, ಅನ್ನ ಬೇಯಿಸಬೇಕಾದರೆ, ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಒಲೆ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಒಲೆ ಬೆಂಕಿಯ ಗೂಡು, ನೆಲೆ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಜನಪದರು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಒಲೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಹಿಂದಕ್ಕೆಲ್ಲ ಮೂರು ಕಲ್ಲುಗುಂಡುಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು ಒಲೆಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಇದನೆ ಕಾಲಾಂತರದಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣು

ಒಲೆಗಳು ಆ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಪಡೆದವು, ಕುಂಬಾರ ವೃತ್ತಿಕಾರರು ಜೇಡಿ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಒಲೆಗಳನ್ನು ತಯಾರು ಮಾಡಿ, ಅವುಗಳನ್ನು ಬೆಂಕಿಯ ಆವಿಯಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು ಸಿದ್ದಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಒಲೆ ಪ್ರಕಾರಗಳು

ಒಂಟೋಲಿ, ಜೋಡುಒಲಿ ಜೋಡೊಲೆಗಳ ಮದ್ಯ ಕುಡಿ ಎಂದು ಇರುತ್ತವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಜೋಡೊಲೆಗಳು ಇರುವವು, ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಅಡಿಗೆ ಇಲ್ಲವೆ ತುರ್ತಾಗಿ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಅಡುಗೆಗೆ ಎಂದಿದ್ದರೆ. ಮತ್ತೊಂದು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಪದಾರ್ಥಗಳನು ಬೇಯಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಎಂದು ಇರುತ್ತದೆ. ಕುಡಿಯ ಮೇಲೆ ಕಾಳು ಕುದಿಯಲು ಹಾಲು ಕಾಯಿಸಲು ಇಡುವರು. ಇವು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಕೂಡಿ ಕೊಂಡಿರುವುದರಿಂದ ಕೂಡೊಲೆ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ, ಹೈದ್ರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಈ ಕೂಡೊಲೆಗೆ 'ಉಡುಲಿ' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಎಡಾಲಿ ಎಂದರೆ ಎರಡು ಒಲೆ ಎಂದರ್ಥ. 'ತ್ರಿಗುಣವೆಂಬ ಮೂರು ಒಲೆಯ ಗುಂಡು' ನಗೆಯ ಮಾರಿತಂದೆ ಹೇಳಿದರೆ 'ಮೂರು ಗುಂಡಿನ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾರಿ ಮೂರುತಿಯ ಪಾಕವ ಮಾಡುತ್ತದೆ' ಎಂದು ಸಿದ್ದರಾಮ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಪುರಂದರ ದಾಸರು ತಮ್ಮ ಕೀರ್ತನೆಯಲ್ಲಿ ಅನುಭವದಡುಗೆಯ ಮಾಡಿ ಎಂಬಲ್ಲಿ ಒಲೆ ಕುರಿತು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದು ದೃಢವಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಲೆಯು ಜನಪದರಿಗೆ ಅನ್ನಪೂರ್ಣೆ ದೈವ ಸಮಾನ, ಒಲೆಗೆ ಅವರೆಂದೂ ಕಾಲು ತಾಗಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಪ್ರತಿ ದಿನ ಒಲೆಯನ್ನು ಹಚ್ಚುವ ಮೊದಲು ಸ್ನಾನದಿಂದ ಶುಚಿಯಾಗಿ, ಹಸಿ ಮಣ್ಣು ಅಥವಾ ಮಣ್ಣಿನ ರಾಡಿಯಿಂದ ಒಲೆಯನ್ನು ಸಾರಿಸಿ, ಜಾಜ ಬಳೆದು, ವಿಭೂತಿ ಹಚ್ಚಿ ಮುಕ್ಕಿ ಹಚ್ಚಿ ಒಲೆಯ ಹಿಂಬಾಗದ ಮೇಲೆ ಸೂರ್ಯ ಚಂದ್ರನ ಚಿತ್ತಾರ ಬಿಡಿಸಿ ಮುಂದೆ ರಂಗೋಲಿ ಹೊಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಒಲೆಯ ಪೂಜೆಯ ನಂತರವೆ ಅವರು ಆಹಾರ ಬೇಯಿಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಒಲೆಯ ಕುರಿತು ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ನಂಬಿಕೆಗಳಿವೆ, ಅವುಗಳನ್ನು ನಾವು ಹಾಡು, ಕತೆ, ಗಾದೆ, ಒಗಟ್ಟು, ಒಡಪು, ಪಡೆನುಡಿ ಮುಂತಾದ ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇಲ್ಲದೆ ಕವಿಗಳ ಕಾವ್ಯ, ಶರಣರ ವಚನ, ದಾಸರ ಕೀರ್ತನೆ, ತತ್ವ ಪದಕಾರರ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಒಲೆಯ ಕುರಿತಾದಂಥ ವಿವರಗಳನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ.ಜನಪದ ಹಾಡಿನಲ್ಲಿ

ಸಾವಿರಕೊಳ್ಳಿ ಒಲಿಯಾಗ ಇದ್ದರೇನು
ಸಾವಿರ ಮಂದಿ ಮನಿಯಾಗ ಇದ್ದರೇನು! ಸಮನೇನ
ತಾಯಿಗಿ ಹೇಳ ತಂಗೆವ್ವಾ!!

ಒಲೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಗಾದೆಗಳು :

೧) ಅಟ್ಟಮೇಲೆ ಒಲೆ ಉರಿಯಿತು, ಕೆಟ್ಟ ಮೇಲೆ ಬುದ್ಧಿ ಬಂತು.

೨) ಹೊಲೆಯರ ಸುಗ್ಗಿ ಒಲಿ ಮ್ಯಾಲ ನುಚ್ಚಿನ ಗಡಗಿ ತಲಿಮ್ಯಾಲ

೩) ಮಾತು ಮನೆ ಕೆಡಿಸಿತು ತೂತ ಒಲಿಕೆಡಿಸಿತು

೪) ಉತ್ತರನ ಪೌರುಷ ಒಲಿ ಮುಂದ

೫) ಒಲ್ಯಾಗ ಒಲಿ ಯಾವ ಒಲಿ (ಒಗಟ್ಟು)

೬) ಒಲ್ಯಾಗ ಬೆಕ್ಕ ಮನಿಗಿಸ್ಯಾರ.

೭) ಒಲಿ ಎರಡಾದರ ಕುಲ ಎರಡು.

ಒಲಿಯಿಲ್ಲದ ಅಡಿಗೆಯೆ ಇಲ್ಲ, ಹೀಗಾಗಿ ಜನಪದರು ಒಲೆಗೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯವನ್ನು ನೀಡಿದ್ದರು ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಇವೆಲ್ಲವು ಸಾಕ್ಷಿಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ.

ಬೆಂಕಿ

ಮನುಷ್ಯನು ಆಹಾರವನ್ನು ಪಾಕ ಮಾಡಿ ಸೇವಿಸುವುದನ್ನು ಕಲಿತನು. ಇಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿ ಮೊದಲೊ ಅಥವಾ ಒಲೆ ಮೊದಲೊ ಎಂಬ ಜಿಜ್ಞಾಸೆ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಯಾವುದು ಮೊದಲು ಯಾವುದು ನಂತರದ್ದು ಎನ್ನುವುದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಬಹು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬೆಂಕಿ ಮತ್ತು ಒಲೆ ಇವೆರಡೂ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸಿವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಜನಪದರು ಮನೆಯ ಅನ್ನವನ್ನು ಬೇಯಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಬೆಂಕಿಯೆ ಪ್ರಧಾನ ಪರಿಕರವಾಗಿದೆ. ಬೆಂಕಿಯ ಉಪಯೋಗ ಕಂಡು ಹಿಡಿದ ಮೇಲೆಯೆ ಮನೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿ, ಅಡುಗೆ ಮನೆಯನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಇವೆರಡರ ಉಪಯೋಗ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಪಡೆದುಕೊಂಡವೆಂತಲು ಹೇಳಬೇಕು. "ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿ ಹಾಕಿ ಅದನ್ನು ಬಳಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯೊಂದಿಗೆ ಅಡುಗೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ"[೧೪].

ಬೆಂಕಿ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಕುರಿತು ಮರ ಮರ ಮತಿಸಿ ಕಿಚ್ಚು ಹುಟ್ಟಿ ಸಂಗದಿಂದಲ್ಲದೆ ಎಂದು ಅಕ್ಕ ಮಹಾದೇವಿ ನುಡಿದರೆ,ಬೆಟ್ಟ ಬೆಟ್ಟಕ್ಕೆ ಜಗಳ ಬಂದು ಕಿಚ್ಚು ಹತ್ತಿತ್ತು ಎಂದು ಅಮುಗೆರಾಯಮ್ಮ ಬೆಂಕಿ ತಯ್ಯಾರಿಕೆಯ ವಿವರಣೆ ಕೊಡುತ್ತಾಳೆ.

ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಹೊತ್ತಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಈಗಿನಂತೆ ಬೆಂಕಿ ಪೊಟ್ಟಣ, ಇತರೆ ಸಾಧನಗಳು ಇದ್ದಿರಲಿಲ್ಲ. ಯಾವಾಗಲೂ ಮನೆಯಲ್ಲಿನ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಕುಳ್ಳುಗಳಿಂದ ಕಿಚ್ಚು ಹಾಕಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಬೂದಿಯನ್ನು ಹೊದಿಸಿ, ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಕೊಂಡು ಬರಲಾಗುತಿತ್ತೆಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಚಕಮುಕಿ ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಮಥಿಸಿ ಹುಟ್ಟಿಸುತಿದ್ದರು. ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿಯು ತನ್ನ ವಚನವೊಂದರಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲ ಕಲ್ಲ ಹೊಯ್ದು ಕಿಡಿಯ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಂತೆ ಎಂದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ದೂದಿ ಅರಳೆಗೆ

(ಅಳಿ) ಚಕಮುಕಿ ಕಲ್ಲನ್ನು ಘರ್ಷಿಸಿ ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಹುಟ್ಟಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೆಂಕಿಯಿಂದ ಸುಡುವ, ಬೇಯಿಸುವ ಮತ್ತು ಕುದಿಸುವ ಆಹಾರವನ್ನು ತಯ್ಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಗೆ, ಕುಳ್ಳು, ಮುರಲೆ ಇಟ್ಟು ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಹೊತ್ತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲದೆ ಕುಳ್ಳು (ಬೆರಣಿ) ಸಹ ಉರಿಸುತ್ತಾರೆ. 'ಬಸವಣ್ಣನವರ ವಚನದಲ್ಲಿ ಒಲೆ ಹೊತ್ತಿ ಉರಿದರೆ ನಿಲಬಹುದಲ್ಲದೆ ಧರೆ ಹತ್ತಿ ಉರಿದರೆ ನಿಲ್ಲಬಹುದೆ' ಎಂಬುದನ್ನು ಕೂಗಿನ ಮಾರಯ್ಯನ ವಚನದಲ್ಲಿ– ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಮಣ್ಣಿನ ಕುಂಬವನಿರಿಸಿ, ಕಿಚ್ಚು ಹಾಕಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನದ ಚಿತ್ರಣ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ನೀರು

"ನೀರು ಆದಿಭೌತಿಕ ವಸ್ತುವಾದ್ದರಿಂದ ನೀರಿಲ್ಲದೆ ಮನುಷ್ಯ ಜೀವನ ಊಹಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಪಂಚಭೂತಗಳಲ್ಲೊಂದಾದ ನೀರು ಮನುಷ್ಯನ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಅವಶ್ಯ,ಅನಿವಾರ್ಯ ಮೂಲಧಾತುವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ"[೬೧] ಎಂದು ಕೆ.ವೈ.ನಾರಾಯಣ ಸ್ವಾಮಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ. ಸಂಸ್ಕೃತ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ನೀರಿಗೆ ಜೀವನವೆಂಬ ಶಬ್ದವಿದೆ.ನೀರು ಜೀವನದ ಹಾಗೂ ವಿರ್ಯದ ಸಂಕೇತ. ಅದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಗಂಗೆ,ಗಂಗಮ್ಮ,ಗಂಗಾದೇವಿ ಎಂದಲ್ಲದೆ ಅಮೃತ ಸಮಾನವೆಂಬ ಪೂಜ್ಯ ಭಾವನೆಯನ್ನು ಜನಪದರು ತಳೆದಿದ್ದಾರೆ. "ನೀರಿಲ್ಲದೆ ಮನುಷ್ಯ ಹೇಗೆ ಬದುಕಲಾರನೋ ಹಾಗೆ ಆಹಾರ ತೊರೆದು ಬದುಕಲಾರ.ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ನೀರು ಕೇಂದ್ರ ಬಿಂದು"[೬೨] ಎಂಬುದು ಬಿ ಮಂಜುಳಾ ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ನೀರಿನ ಉಗಮ ಸ್ಥಾನಗಳಾವುವುವೆಂದರೆ ಬಾವಿ,ಕೆರೆಗಳು,ನದಿಗಳು,ಹಳ್ಳ, ಹೀಗಾಗಿ ಜನಪದರು ಕರೆ ಬಾವಿಗಳನ್ನು ದೈವಿಭಾವನೆ ನೆಲೆಸಿದೆ. 'ಮೊರಡಿಯಿಂದೊಸರುವ ನೀರ ತೀರ್ಥವೆಂದು ಸೇವಿಸಿ', 'ಕೆರೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡರೆ ಉದಕವೆಂಬೆ, ಮನೆಗೆ ಬಂದರೆ ಅಗ್ಘಣಿಯೆಂಬೆ', ತೋಡಿದ ಬಾವಿಯಲ್ಲಿ ತೊತ್ತ ನೀರ ತಾರಳೆ? ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಶರಣರ ನುಡಿಗಳಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ತಾಣಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ಮೇಲಿನ ಭಕ್ತಿ ಶ್ರದ್ಧೆಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಬೆಂಕಿಯ ಆವಿಷ್ಕಾರದಿಂದ ಆಹಾರವನ್ನು ಹದಮಾಡಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ಕಲಿತ ಮಾನವರು ಆಹಾರವನ್ನು ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ರುಚಿಗೊಳಿಸುವುದಕ್ಕೆ ನೀರು ಸಹ ಆಹಾರ ರಚನೆಯ ಭಾಗವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ನೀರು ಅಡುಗೆಯ ಪದಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ಸೇರಿದೆ. ರೊಟ್ಟಿ, ಅನ್ನ, ಗಂಜಿ. ಇತರೆ ಪಾಕವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ನೀರು ಬೇಕು. ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿದ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವುದಕ್ಕೂ, ಅನ್ನವನ್ನು ಸೇವಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಅದನ್ನು ಜೀರ್ಣಗೊಳಿಸುವುದಕ್ಕೂ ನೀರಿನ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇರುವುದನ್ನು ಮರೆಯಬಾರದು. ನೀರು ಕೂಡ ಆಹಾರವೆಂದೆ ಜನಪದರು ಬಗೆದಿದ್ದಾರೆ.

೩.೫.೧ ಅಡುಗೆ ಪಾತ್ರೆ–ಸಲಕರಣೆಗಳು

ಬೆಂಕಿಯ ಶೋಧ ಮತ್ತು ಅದರ ಬಳಕೆಯಿಂದ ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ಕಲಿತ ಮಾನವನು. ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸಲು ನಾನಾ ತರಹದ ಪಾತ್ರೆ, ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ತಯ್ಯಾರಿಸತೊಡಗಿದ್ದನೆಂದು ಅನೇಕ

ವಿದ್ವಾಂಸರ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಕಾಡು ಅಥವಾ ತನ್ನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಸಹಜವಾಗಿ ದೊರಕುವ ಗಿಡದ, ಎಲೆಗಳನ್ನು ದೊಣ್ಣೆಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದನೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಒಂದು ಜನಪದ ತ್ರಿಪದಿಯಲ್ಲಿ ಎಲೆಯನ್ನು ಪತ್ರೋಳಿ, ದೊಡ್ಡಕ್ಕೆಯಂತೆ ಬಳಸುತಿದ್ದರ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರ ಹೀಗೆ ನೋಡಬಹುದು:

ಕಲ್ಲ ಕಡುಬವ ಮಾಡಿ ಮುಳ್ಳ ಶಾವಿಗೆ ಮಾಡಿ

ಬನ್ನಿಯ ಎಲೆ ಪತ್ರೋಳ ಮಾಡಿ ! ಉಂಡ

ಪಾಂಡವರು ವನವಾಸ ಕಳದಾರ !!

ಊಟಕ್ಕೆ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದುದರ ಬಗ್ಗೆ ಈ ತ್ರಿಪದಿ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಈಗಲೂ ಬ್ರಾಹ್ಮಣ, ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕೆಲವು ಹಬ್ಬ, ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಬಾಳೆ, ಅಡಿಕೆ, ತೆಂಗು, ಕಮಲ, ಬಾದಾಮ, ಅರಳಿ, ಮುತ್ತುಗದ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪ್ಲೇಟಿನಾಕಾರದ ಪತ್ರೋಳಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಎಲೆಗಳನ್ನು ಊಟಕ್ಕೆ ಬಳಸುತಿದ್ದುದರ ಪ್ರಾಚೀನತೆ ಮಾನವನ ಶಿಲಾಯುಗಕ್ಕಿಂತಲು ಪೂರ್ವಕ್ಕೆ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಮಾನವನ ಪಳಿಯುಳಿಕೆಯಂತೆ ಇಂದು ಜನರಲ್ಲಿ ಸಂಪ್ರದಾಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಇದು ಉಳಿದುಕೊಂಡು ಬಂದಿದೆಯೆಂತಲು ಹೇಳಬೇಕು.

ಹಳೆ ಶಿಲಾಯುಗ, ಹೊಸ ಶಿಲಾಯುಗ, ಅನಂತರ ಕಾಲ ಘಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯ ಹೊಸ ಹೊಸ ಲೋಹಗಳನ್ನು ಶೋಧಿಸಿ, ಅವುಗಳಿಂದ ಆಹಾರ ಬೇಯಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಉಣ್ಣುವುದಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣು, ತಾಮ್ರ, ಹಿತ್ತಾಳೆ, ಕಂಚು ಮುಂತಾದ ಲೋಹಗಳಿಂದ ಪಾತ್ರೆ, ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡನೆಂಬುದು ಮಾನವನ ನಾಗರೀಕತೆಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಅಧ್ಯಯನದಿಂದ ತಿಳಿದು ಬರುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಮನುಷ್ಯ ಇಲ್ಲವೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ತಲೆಬುರುಡೆ, ಮೂಳೆಗಳಿಂದಲೂ ಆಹಾರ ಸಲಕರಣೆಗಳು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳು ಇವೆ. ಅಘೋರಿಗಳಲ್ಲಿ ಈಗಲೂ ತಲೆ ಬುರುಡೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಲಿಯಂತೆ ಬಳಸುವುದು ಇದಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ.

ಅಡುಗೆ ಸಾಧನ ಸಲಕರಣೆಗಳಿಗೆ ಪಾತ್ರೆ, ಬಾಂಡೆ, ಮುಂತಾದ ಪದಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಗಡಿಗೆ, ಮಡಿಕೆಗಳ ಉಪಯೋಗದ ನಂತರ ಲೋಹದಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಘಟ್ಟದಿಂದ ಈ ಪದಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಚಲಿತಕ್ಕೆ ಬಂದಿರಬೇಕು ಎನ್ನಬಹುದು. ಪಾವಂ ಆಚಾರ್ಯ ಅವರು ಪಾತ್ರೆ ಪದವು ಸಂಸ್ಕೃತದ ಋಗ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ "ಅದರ ಅರ್ಥ ಕುಡಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಸಾಧನವಾಗಿದೆ" ಸಂಸ್ಕೃತದಂತೆ ಗ್ರೀಕ್, ಲ್ಯಾಟಿನ್, ಸ್ಲಾವಿಕ್, ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಇದಕ್ಕೆ ಸಮನಾರ್ಥದಲ್ಲಿಯೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತವೆ ಎಂಬುದು ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ. ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿಯೂ ಅಡುಗೆ ಪಾತ್ರೆ ತಾಟು, ಕುಡಿಕೆ, ಬಾಂಡೆ, ಸಲಕರಣೆ ಪದಾರ್ಥಗಳೆಂಬ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಗೆ ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಬಾಂಡೆ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿಯೂ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಬಸವಣ್ಣನವರು ತಮ್ಮ ವಚನದಲ್ಲಿ 'ಭಾಂಡ ಭಾಜನ ಶುದ್ಧವಿಲ್ಲದವರ ಭಕ್ತಿ ಹೆಂಡದ ಮಡಿಕೆಯ ಹೊರಗೆ ಹೊಳೆದಂತೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಮತ್ತು ಕೀರ್ತನಕಾರರಾದ ಪುರಂದರದಾಸರು 'ತನುವೆಂಬ ಭಾಂಡವ ತೊಳೆದು' ಎಂದು ಬಳಸಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ಜನಪದರು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಪಾತ್ರೆ ಅಥವಾ ಭಾಂಡೆ ಸಲಕರಣೆಗಳು ಒಂದೆ ರೀತಿಯಾಗಿಲ್ಲ. ಮತ್ತು ಅವುಗಳಿಗೆ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಶಿಷ್ಟರು ಕರೆಯುವ ಹೆಸರು ಬೇರೆಯಾದರೆ, ಜನಪದರು ಅವುಗಳಿಗೆ ಕರೆಯುವ ಹೆಸರುಗಳು ಅದಕ್ಕಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿರುವವು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪದರು ಅಡುಗೆ ಸಾಮಾನು ಸಲಕರಣೆಗಳಿಗೆ ಕರೆಯುವ ಹೆಸರುಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ರಕಾರಗಳು ಹೀಗಿರುವವು.

೧) ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ಧ ಪಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು

೨) ಊಟ ಬಡಿಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು

೩) ಊಟ ಮಾಡಲು ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು

೪) ಅಡುಗೆ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಡುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು

೧) ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆಗಳು

ಅ) ಕೊಪ್ಪರಿಗೆ ಅಥವಾ ಕೊಮ್ಮಣಿಗೆ ತೊಗಾರಿ

ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಜನಪದರ ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಸಾಧನಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾಡಿದವುಗಳಾಗಿರುತ್ತಿದ್ದವು. ಅನುಕೂಲಸ್ತರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಲೋಹದ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಬಳಸಲ್ಪಡುತ್ತಿದ್ದವು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆಯೂ ಒಂದು. ಜನಪದರ ಗ್ರಾಮೀಣ ಜೀವನವನ್ನು ಕಣ್ಣಲ್ಲಿ ಕಣ್ಣಿಟ್ಟು ನೋಡಿದರೆ, ಅಲ್ಲಿ ತೋರಿಬರುವ ಜೀವನ ವಿಧಾನಗಳು ಅವರು ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಅಲ್ಲಲ್ಲಿನ ಆರ್ಥಿಕ ಹಾಗೂ ಸಾಮಾಜಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ

ಜನಪದರ ಪ್ರಮುಖ ಉದ್ಯೋಗ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಕೃಷಿ ಅವಲಂಬಿಸಿದ ಇತರೆ ಕೆಲಸ ಕಾರ್ಯಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಹೊಲದಲ್ಲಿ ದುಡಿಯುವ ಕೃಷಿಕರಿಗಾಗಿ ಮನೆಯ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಕೆಲಸವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆಯುವ ಧಾನ್ಯಗಳೆಂದರೆ ಜೋಳ, ಗೋಧಿ, ಸಜ್ಜೆ ಈ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಕಲ್ಲುಗಳಲ್ಲಿ (ಬೀಸುವ ಕಲ್ಲು) ಹಿಟ್ಟು ತಯ್ಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈಗ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ಹಿಟ್ಟು ಬೀಸುವ ಗಿರಣಿಗಳು ಬಂದಿವೆ. ಜೋಳ, ಗಿರಣಿ ಅಥವಾ ಸಜ್ಜೆ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಗಿರಣಿಗೆ ಒಯ್ದು ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದು ರೊಟ್ಟಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ರೊಟ್ಟಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಬಳಸುವ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆ ಅಥವಾ ಕೊಮ್ಮಣಿಗೆ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಿಂದೆ ಕೊಮ್ಮಣಿಗೆಯನ್ನು ಸುಟ್ಟ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾಡುತಿದ್ದರು. ನಂತರ ಕಟ್ಟಿಗೆ, ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಪದ ಕಲ್ಲು ಅಥವಾ ಸೇದಿ (ಸುಣ್ಣದ) ಕಲ್ಲುಗಳಿಂದ ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಭೊಗಣಿಯಲ್ಲಿ ಜೆಗ್ಗಿಗೆ ನೀರಿಟ್ಟು, ಕೊಮ್ಮಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ನೀರಿಗೆ ಎಸರು ಬಂದ ನಂತರ ಮಡಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಕಲಸಿ, ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವವರೆಗೆ ನಾದುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಒಬ್ಬಿ ತಯ್ಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ರೊಟ್ಟಿಯ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಕಣಕ ಹಿಡಿದು ರೊಟ್ಟಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೊಮ್ಮಣಿಗೆಯು ವೃತ್ತಾಕಾರವಾಗಿದ್ದು, ಎರಡರಿಂದ ಎರಡುವರೆ ಅಡಿವರೆಗೆ ವ್ಯಾಸವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಕಟ್ಟಿಗೆ ಮತ್ತು ಬಳಪದ ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಕೊಮ್ಮಣಿಗೆಗೆ ಮೇಲಚ್ಚು ಇರುತ್ತದೆ.

ಆ) ಹಂಚು :

ಹಂಚಿನ ಪ್ರಕಾರಗಳು–

೧) ರೋಟ್ಟಿ ಹಂಚು

೨) ಹೋಳಗಿ ಹಂಚು

೩) ದೋಸಾ ಹಂಚು

೪) ಪಡ್ಡು ಹಂಚು

ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಸುಡುವುದಕ್ಕೆ ಇರುವ ಸಾಧನವಾಗಿದೆ. ರೊಟ್ಟಿ ಮಾತ್ರವೆ ಅಲ್ಲದೆ ಕೆಲವು ಅಡುಗೆಗೆ ಬಳಸುವ ಮೇಲು ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹುರಿಯುವುದಕ್ಕೆ, ಚಪಾತಿ, ಹೋಳಿಗೆ, ದೋಸೆ, ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಹಂಚನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹಂಚು ಮಣ್ಣಿನದಾಗಿತ್ತು. ನಂತರ ಕಬ್ಬಿಣ ಅಥವಾ ಉಕ್ಕಿನ ಲೋಹದ್ದಾಗಿವೆ. ಹಂಚು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಪ್ಪಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹಂಚುಗಳಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಪ್ರಕಾರ ಮತ್ತು ಆಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾದವುಗಳೆಂದರೆ, ರೊಟ್ಟಿ ಹಂಚು, ಹೋಳಿಗೆ ಹಂಚು, ದೋಸೆಹಂಚು, ಕಿರುಹಂಚು, ಕೂಡಿಹಂಚು ಹೆಸರುಗಳು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜಾನಪದರಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಹಂಚು ಬೇಯಿಸುವ ಪರಿಕರಕ್ಕೆ ಸೇರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬೇಕು. ಹಂಚು ಕುರಿತು ಜನಪದರ ಒಗಟ್ಟು ಇದೆ.

ಕೆಂಪ ಕುದರಿ ಕರಿ ಥಡಿ

ಒಬ್ಬ ಸವಾರ ಏರತಾನ

ಒಬ್ಬ ಸವಾರ ಇಳಿತಾನ

ಅಂದರೆ ಇಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಕುದುರೆ ಎಂದರೆ ಒಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಬೆಂಕಿ, ಕರಿ ಥಡಿ ಎಂದರೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿನ ಹಂಚು. ಒಬ್ಬ ಏರುತ್ತಾನೆ. ಒಬ್ಬ ಇಳಿಯುತ್ತಾನೆ ಎಂದರೆ ರೊಟ್ಟಿ ಎಂಬ ಉತ್ತರವಿದೆ. ಜಾನಪದರು ಹೀಗೆ ಚಮತ್ಕಾರಕವಾಗಿ ಹೇಳಿರುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ರೊಟ್ಟಿ ಹಂಚು – ರೊಟ್ಟಿ ಬೇಯಿಸಲು ಬಳಸುವ ಹಂಚು ಇದಾಗಿದೆ. ಇದು ಗೋಲಾಕಾರವಾಗಿದ್ದು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ತಗ್ಗು ಇರುತ್ತದೆ. ಜನಪದರು ರೊಟ್ಟಿ ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಅದರಲ್ಲಿ ಎಸರು ಕುದಿಸಲು ಹಾಗೆಯೆ ಶೆಂಗಾ ಎಳ್ಳು ಅಗಸಿ ಕಾರೆಳ್ಳು ಹುರಿಯಲು ಇದನ್ನು ಬಳಸುವರು. ರೊಟ್ಟಿ ಹಂಚಿನಲ್ಲಿಯೇ ಚಪಾತಿ ಸುಡುವರು.ಹೆಚ್ಚು ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ಅಂದರೆ ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವ, ಮದುವೆ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ತಗಡಿನ ಹಂಚುಗಳ ಮೇಲೆ ಚಪಾತಿ ಸುಡುವರು.

ಹೋಳಿಗೆ ಹಂಚು – ಹೆಸರೆ ಸೂಚಿಸುವಂತೆ ಹೋಳಿಗೆ ಬೇಯಿಸಲು ಉಪಯೊಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.ಇದು ಗೋಲಾಕಾರವಾಗಿದ್ದು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಉಬ್ಬು ಇರುತ್ತದೆ. ಹೂರಣವು ಒಂದೆ ಕಡೆ ಸೇರದೆ ಕಣಕದ ತುಂಬೆಲ್ಲಾ ಹರಡಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಕಬ್ಬಿಣ, ಉಕ್ಕು, ಅಲ್ಯುಮಿನಿಯಂ ಹಾಗು ನಾನ್‌ಸ್ಟಿಕ್ ಮೊದಲಾದ ಲೋಹಗಳಿಂದ ತಯ್ಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ದೋಸಾ ಹಂಚು – 'ಸಂಪಳೆ (ದೋಸೆ)ಯನೊಲೆಯೊಳಗೆ ಕಾವಲಿಯನಿರಿಸಿ ತಿಳಿದುಪ್ಪಮಂ ತಡಹಿ' ಎಂದು ಮಂಗರಸನ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ(೧೭೪)ದಲ್ಲಿ ತೊರವೆ ರಾಮಾಯಣದಲ್ಲಿ ದೋಸೆ ಕಾವಲಿ ಎಂದು ಮೊಳಿಗೆಯ ಮಾರಯ್ಯ ದೋಸೆ ಹೋಯಿಗಲಿ ಎಂದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ದೋಸೆ ಹಂಚುಗಳು ಪುರಾತನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಇದು ಬಳಪದ ಕಲ್ಲು ಕಬ್ಬಿಣ ಮೊದಲಾದವುಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದರೆ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ನಾನ್‌ಸ್ಟಿಕ್ ತವಾಗಳು ತಲೆ ಎತ್ತಿವೆ.

ಪಡ್ಡು ಹಂಚು – ಗೊಳಪಾಂಗಳು, ಗುಳುಪಾಂಗಳಿ ಎಂದು ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವ ಈ ಉಪಹಾರವನ್ನು ಮಾಡಲು ಬಳಸುವ ಹಂಚು ಪಡ್ಡು ಹಂಚು. ಇದು ಗೋಲಾಕಾರ ವಾಗಿದ್ದು ಒಳಗಡೆ ಏಳು ಬಟ್ಟಲುಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಕಾಯಲು ಇಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಅಕ್ಕಿ,ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ಮಂದಗತಿಯ ಉರಿ ಇಟ್ಟು ಬೇಯಿಸುವರು. ಬಳಪದ ಕಲ್ಲು ಉಕ್ಕಿನಿಂದ ತಯ್ಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ಇದು ಕೂಡ ನಾನ್‌ಸ್ಟಿಕ್ ಕುಕ್ಕವೇರನಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತಿವೆ.

ಬಾಳಗಿ (ಕಾವಲಿ,ಬಾಂಡಲಿ)– ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಹುರಿಯಲು, ಕರಿಯಲು ಲೋಹದಿಂದ ಮಾಡಿದ ಅಗಲ ಬಾಯಿಯ ಸಾಧನ. ಕಬ್ಬಿಣದ ತಗಡಿನಿಂದ ತಯ್ಯಾರಿಸಿದ ಈ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ಕಾಯಿಸಲು ಜಾತ್ರೆ ಉತ್ಸವಗಳಲ್ಲಿ ಸಾರ್ವಜನಿಕರಿಗಾಗಿ ಬೂಂದಿ ಹುಗ್ಗಿ ಮೊದಲಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯ್ಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತು.

ಇ) ಗಡಿಗೆ ಅಥವಾ ಮಡಿಕೆ

ಮಡಿಕೆಯು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಕುದಿಸುವ ಸಲಕರಣೆಯಾಗಿದೆ. ಮಡಿಕೆ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ವೈವಿಧ್ಯತೆಗಳಿವೆ. ದೊಡ್ಡಮಡಿಕೆ, ಸಣ್ಣಮಡಿಕೆ, ಸಣ್ಣ ಮಡಿಕೆಗಳಿಗೆ ಕುಳ್ಳಿ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹಿಂದಕ್ಕೆಲ್ಲ ಮಡಿಕೆ ಅಥವಾ ಗಡಿಗಗಳಲ್ಲಿ ಅನ್ನ, ಗಂಜಿ, ಸಾಂಬಾರು, ಬ್ಯಾಳಿ, ಪಲ್ಯಗಳನ್ನು

ತಯ್ಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಣ್ಣ ಕುಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಕಾಯಿಸಿ, ಹೆಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮೊಸರು ತಯ್ಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯುವುದಕ್ಕೂ, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೂ, ಕಡಬು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಜನಪದರು ಗಡಿಗೆ, ಕುಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈಗ ಹಿತ್ತಾಳೆ, ಕಂಚು, ತಾಮ್ರ, ಅಲ್ಯುಮೀನಿಯಂ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಗಡಿಗೆ ಮಡಿಕೆಗಳ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಅಕ್ರಮಿಸಿಕೊಂಡಿವೆ.

ಈ) ಮುಚ್ಚಳ

ಗಡಿಗೆ ಅಥವಾ ಕುಡಿಕೆಗಳ ಮೇಲೆ ಹೊದಿಸುವ ಮುಚ್ಚಳಿಕೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮುಚ್ಚಳ ಎಂಬ ಹೆಸರೆ ಅದರ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಬೇಯಿಸಿದ ಪದಾರ್ಥವು ಆರದಂತೆ ಬಿಸಿಯಾಗಿಡಲು ಮತ್ತು ಕ್ರಿಮಿ ಕೀಟಗಳಿಂದ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿರಿಸಲು ಮುಚ್ಚುವ ಸಾಧನ ಈ ಮುಚ್ಚಳವಾಗಿದೆ.

ಉ) ಕಡಚಿಗೆ (ಕಡಚಿ)

ಕಡಚಿಗೆ ಸಾಧನವು ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಹಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಲು ಹಾಕಿದಾಗ ಅದನ್ನು ತಿರುವುದಕ್ಕೆ ಕಡಾವಿನಲ್ಲಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹುರಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಡಚಿಗೆಯು ಕಟ್ಟಿಗೆ ಅಥವಾ ಕಬ್ಬಿಣದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಅಲುಮೀನಿಯಮ್, ಹಿಂಡಾಲಿಯಮ್ ಲೋಹದ ಕಡಚಿಗಳು ಲಭ್ಯವಿವೆ. ಕಡಚಿಗೆ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಕೈ ಸಾಧನವಾಗಿ ಬಳಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ.

ಊ) ಸೌಟು

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಟ್ಟುಗ ಎಂದು ಕರೆದರೆ, ಅಲ್ಲದೆ ಸೌಟು ಇಂಗ್ಲೀಷ ಭಾಷೆಯ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ಚಮಚ ಅಥವಾ ಸ್ಪೂನ್ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಕೂಡ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಊಟದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ವಿತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಬಳಕೆಯ ಸಾಧನವಾಗಿದೆ. 'ಕಾರಣಮೆಂಬೊ ಮಡಕೆಯೊಳಗೆ ಸೌಟಲ್ಲಿ ತೊಳಸಿ ಅಥವಾ ಹುಗ್ಗಿ ಮಾಡೋ ಸೌಟಲ್ಲಿ ಬಡಿದರೆ ಕುಂಯಿ ಕುಂಯಿ ರಾಗವ ಮಾಡುವಿರಿ ಎಂದು ಪುರಂದರ ದಾಸರು ಕೀರ್ತನೆಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ತಳ ಹೊತ್ತಬಾರದೆಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿನ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕೈಯಾಡಿಸಲು ಸೌಟಗಳನ್ನು ಬಳಸಿದಂತಿದೆ. (ಸೌಟಿನಿಂದ ಹೊಡೆದರೆ ಫೀಡ್ಸ ರೋಗ ಬರುತ್ತದೆಂಬ ನಂಜಿಕೆ ಜನಪದರದ್ದಾಗಿದೆ) ಸೌಟುಗಳಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಗೆ, ಅಲುಮೀನಿಯಮ್ ಈಗ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಅಥವಾ ಫೈಬರ್ ಲೋಹದವುಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ.

ಗಂಗಳ (ತಟ್ಟೆ) –ಹರಿವಾಣ, ತಟ್ಟೆ, ಗಂಗಾಳು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ಪರ್ಯಾಯ ಪದಗಳಿಂದ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಈ ಪಾತ್ರೆ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವಾಗಲು, ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಡಿಸಲು, ಎಡೆ ಹಿಡಿಯಲು, ತಾಂಬೂಲ ಕೊಡುವಲು, ದೃಷ್ಟಿ ತೆಗೆಯಲು ಮತ್ತು ಹಲವಾರು ಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಗಂಗ+ಅಳ=ಗಂಗಾಳ. ಸ್ವಲ್ಪ ತಗ್ಗಾಗಿರುವ ಗಂಗೆ ತುಂಬ ಪಾತ್ರೆ ಎಂದು ಶಬ್ದ ಕೋಶದಲ್ಲಿ ಅರ್ಥ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಜಾನಪದ ವಿಶ್ವ ಕೋಶದಲ್ಲಿ ತಗೆಗೆ

ಹರಿವಾಣ ಎಂದು ಕರೆಯುವ ಗಂಗಾಳವನ್ನು ಊಟಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಕಂಚಿನ ತಟ್ಟೆ ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ. ಇದು ಒಂದುವರೆ ಅಂಗುಲ ಎತ್ತರವಿರುತ್ತದೆ. ಗಂಗಳ ಬಿತ್ತು ನಾದ ಹೊಂಟಹೋಯಿತು ಎಂಬ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ನಾಣ್ನುಡಿಯಾಗಿದೆ.

ಅಡ್ಡಣಿಗೆ – ತಾಮ್ರ ,ಹಿತ್ತಾಳೆ, ಕಬ್ಬಿಣ ಲೋಹಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೂರು ಕಾಲುಗಳಿರುವುದರಿಂದ ಮುಕ್ಕಾಲು ಅಡ್ಡಣಿಗೆ ಎಂದು ಹೆಸರು ಬಂದಿರಬೇಕು. ಹಿಂದೆ ಕುಳಿತು ಕೊಳ್ಳಲು ಮಣಿ ಮುಂದೆ ಅಡ್ಡಣಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ಕಂಚಿನ ಬೆಳ್ಳಿ ಗಂಗಾಳುಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದು ಆರತಿ ಇಡಲು ನೀರಿನ ಮಡಿಕೆ ಇಡಲು ಮೊದಲಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಡ್ಡಣಿಗೆಯ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಬಹುರೂಪಿ ಚೌಡಯ್ಯ ಒಡೆಯರ ಸಹಪಂಕ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಹರಿವಾಣದಡ್ಡಣಿಗೆಯ ನ್ನಿರಿಸಿಕೊಂಡುಉಂಬ ಎಂದು ರನ್ನದಡ್ಡಣಿಗಳ ಮೇಲೆ ಬೆಳಗು ಕರೆವ ಎಂದು ಬಸವರಾಜ ದೇವರ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡಿದೆ.

ಸಾಮಗ್ರಿ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಪಾತ್ರೆಗಳು– ಅಡುಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಮಣ್ಣು ಬಿದಿರು ಮರ ಪಿಂಗಾಣಿ ಗಾಜು ಲೋಹಗಳ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪದರು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಗುಮ್ಮಿ ಕರಸಿ, ಅಡಕಿಲು, ಥಾಲ ಬುಟ್ಟಿ ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಗುಮ್ಮಿ, ಕರಸಿ, ಥಾಲಬುಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತುವ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತುಂಬಿ ಮೇಲೆ ಸೆಗಣಿಯಿಂದ ಸಾರಿಸುವರು. ಇದಕ್ಕೆ ಮೆತ್ತಿಗೆ ಹಾಕುವದು ಎನ್ನುವರು. ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಧಾನ್ಯಗಳು ತುಂಬುವದರಿಂದ ಹುಳ ಹತ್ತುವದಿಲ್ಲ.

ಖ) ನೆಲು (ನೆಲವು)

ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ಬೆಣ್ಣೆ, ಮೊದಲಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ನಾಯಿ ಬೆಕ್ಕಿನಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಲು ನೆಲುಗಳನ್ನು ಬಳಸುತಿದ್ದರು. ಇವು ಹುಲ್ಲು, ಸೆಣಬು ಮತ್ತು ಪುಂಡಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು, ಮಾಳಿಗೆಯ ತೊಲೆಗಳಿಗೆ ಜೋತು ಬಿಡುವರು. 'ಮೊಸರ ಕಡೆದು ಬೆಣ್ಣೆಯ ನೆಲುವಿನ ಮೇಲಿಕ್ಕಿ' ಎಂದು ಅಕ್ಕಮಹಾದೇವಿ ಹೇಳಿರುವಲ್ಲಿ ಮೊಸರು,ಬೆಣ್ಣೆ ಮುಂತಾದವನ್ನು ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಹುಲ್ಲಿನಿಂದ,ಸೆಣಬಿನಿಂದ,ಪುಂಡಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ನೆಲವುನಲ್ಲಿ ಇರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.ಇಂದಿಗೂ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗ್ರಾಮಾಂತರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲವುಗಳು ತಮ್ಮ ಅಸ್ತಿತ್ವವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿವೆ.

ಕೊನೆ ಟಿಪ್ಪಣಿ :-

೧. ಡಾ.ಎಂ.ಎನ್.ವೆಂಕಟೇಶ. ಮೌಖಿಕ ಕಥನ: ನೋವಿನ ನಿವೇದನೆ ಪುಟ ೪ ಜಾನಪದ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಪುಟ ೭ ಸಂಚಿಕೆ ೨ ಕನ್ನಡ ವಿ.ವಿ.ಹಂಪಿ.೨೦೧೦

೨. ಎಂ.ಬಿ.ಪಾಟೀಲ(ಸಂ) ಗುಲ್ಬರ್ಗಾ ಜಿಲ್ಲೆ ಗ್ಯಾಝಿಟೀಯರ್.ಪುಟ ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಸರಕಾರ, ಬೆಂಗಳೂರು,೧೯೯೭.

೩. ಡಾ. ಶಿವರಾಮ ಕಾರಂತ ಕರ್ನಾಟಕ ಜನಪದ ಕಲೆಗಳು ಪುಟ ೩. ಸಾಕ್ಷರತಾ ನಿಕೇತನ,ಲಕ್ನೋ.೧೯೭೩

೪. ಡಾ.ಎಚ್.ಟಿ.ಪೋತೆ. ಹೈದರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕದ ಜನಪದ ಪ್ರದರ್ಶನ ಕಲೆಗಳು ಪುಟ ೫ ಅಂಬು ಪ್ರಕಾಶನ,ರಾಯಚೂರು ೨೦೦೦

೫. ಡಾ.ಗೀತ ಬಿ.ವಿ. ತುಂಗೆಯ ಮಡಿಲ ಜನಪದ ಪುಟ ೩೭ ಸಿರಿವರ ಪ್ರಕಾಶನ,ಬೆಂಗಳೂರು,೨೦೦೯

೬. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ.ಪುಟ ೬೦.

೭. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ. ಪುಟ ೮೨

೮. ಡಾ. ವೀರೇಶ ಬಡಿಗೇರ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಜಾನಪದ ಗೀತ ಮೇಳಗಳು ಒಂದು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಧ್ಯಯನ.ಪುಟ ೨೭೬. ವಿಮೋಚನಾ ಪ್ರಕಾಶನ ಅಥಣಿ. ೧೯೯೯

೯. ಡಾ.ಬಸವರಾಜ ಮಲಶೆಟ್ಟಿ ಜಾನಪದ ಕೈಪಿಡಿ ಪುಟ ೫೧೦ ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ೧೯೯೭

೧೦. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪುಟ ೬೧

೧೧.ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪುಟ ೮೨

೧೨. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪುಟ ೮೩

೧೩. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪುಟ ೮೪

೧೪. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪುಟ ೮೫

ಅಧ್ಯಾಯ-4

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ವಿಧಗಳು

ಪೀಠಿಕೆ :

ಜಗತ್ತಿನ ಸಕಲ ಜೀವರಾಶಿಗಳಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯನು ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖನೆನಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ. ಮಾನವನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ನಾಗರಿಕತೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳು ಆತನ ಜೀವನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿವೆ. ಹೀಗೆ ಮಾನವನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ನಾಗರಿಕತೆ, ಸಮಾಜ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳು ಮುಂದೆ ಕಾಲಕ್ರಮೇಣ ಆಯಾ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬದಲಾಗುತ್ತಾ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾ ಬಂದು ಇಂದು ಆಧುನಿಕ ಔದ್ಯೋಗಿಕ, ನಗರ ಸಮಾಜಗಳಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆ ಹೊಂದಿವೆ. ಈ ಆಧುನಿಕತೆ, ಔದ್ಯೋಗಿಕತೆ, ಜಾಗತೀಕರಣಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ನಡುವೆಯು ಇನ್ನು ಗ್ರಾಮಗಳು ಜನಪದರು ಅವರ ಜೀವನ ವಿಧಾನ, ಆಹಾರ ಪಾನೀಯ ಮುಂತಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ಪರಂಪರೆಯ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಕಾಣದೆ ಇರಲಾರೆವು. ಇವುಗಳನ್ನು ಆಯಾ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಆಹಾರ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಗೋಚರಿಸುತ್ತವೆ.

ಆಹಾರ ಮಾನವನ ಮೂಲಭೂತ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಾಗಿದೆ. ಮನುಷ್ಯನು ಅಷ್ಟೆ ಅಲ್ಲ ಅದು ಸೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿದ ಪ್ರತಿ ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿ, ಕ್ರಿಮಿಕೀಟಗಳ ಮೂಲಭೂತ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಾಗಿದೆ. ಯಾವುದೆ ಮನುಷ್ಯ ಪ್ರಾಣಿಯಾಗಲಿ ಕೆಲವೊಂದು ಇಲ್ಲಗಳ ನಡುವೆಯು ಬದುಕಬಹದು. ಆದರೆ ಆಹಾರವಿಲ್ಲದೆ ಬದುಕಲು ಸಾಧ್ಯವೇ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ಸೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿರುವ ಎಲ್ಲ ಜೀವರಾಶಿಗಳ ಆಹಾರ ಒಂದೇ ವಿಧವಾಗಿಲ್ಲವೆಂಬುದು ಗಮನಾರ್ಹ. ಪ್ರತಿ ಜೀವರಾಶಿಗೂ ಇಂಥಿಂಥದೆಂಬ ಆಹಾರವು ಇರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಸೇವಿಸಿ ಅವು ಬದುಕುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಹಿಂದಿನಿಂದ ಇಂದಿನವರೆಗೂ ಯಾವುದೆ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ಕಾಣುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಇಂದಿಗೂ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಿ ಹಸಿ ಮಾಂಸವನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ. ಕೆಲವು ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಸಸ್ಯ ಸೊಪ್ಪು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ. ಕೆಲವು ಕ್ರಿಮಿಕೀಟಗಳನ್ನು ತಿಂದು ಬದುಕುತ್ತವೆ. ಉದಾಃ ಹುಲಿ, ಸಿಂಹ, ಚಿರತೆ ಇತರ ಕ್ರೂರ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿನ ಸಾಧು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಿ ಅವುಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸೇವಿಸಿದರೆ ಅದೆ ಕೆಲವು ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳಾದ ಆನೆ, ಒಂಟೆ, ಜಿಂಕೆ ಮೊಲ ಮುಂತಾದವುಗಳು ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ. ಕೆಲವು ಮಾಂಸವನ್ನು ಕ್ರಿಮಿಕೀಟಗಳನ್ನು ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಮನುಷ್ಯನ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಹಾಗೆ ಹೇಳಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಲಕ್ಷಾಂತರ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಮಾನವನು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಆತನು ಇತರ ಪ್ರಾಣಿಗಳಂತೆ ಬೇಟೆಯನ್ನಾಡಿ ಹಸಿ ಮಾಂಸವನ್ನು ತಿಂದು ತನ್ನ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದನು. ಬರುಬರುತ್ತಾ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಿನ್ನತೊಡಗಿದನು. ನಂತರದಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನಿಂದ ಹೊರಗೆ ಬಂದಾಗ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಉತ್ತಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತಿ ಕಾಳು ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆದು ಸಸ್ಯಾಹಾರವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡನು. ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ದೊರಕುವ ಗಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಮರದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನತೊಡಗಿದನು. ಆದರೆ "ನಾಗರಿಕತೆಯು ಪ್ರವೇಶವಾದಂತೆ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಆರೋಗ್ಯದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ವಿಧಿ-ನಿಷೇಧಗಳು, ಅಗತ್ಯ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳು ಸೇರಿಕೊಂಡವು. ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿಯೂ ರುಚಿ, ಕಮನೀಯತೆ, ಕಲಾತ್ಮಕತೆ ಮುಂತಾದ ಅಂಶಗಳು ಮೇಳೈಸಿದವು"[1] ಆಹಾರ ಈಗ ಜೈವಿಕ ಅವಶ್ಯಕತೆಯ ಜೊತೆಗೆ

ಸಂಪ್ರದಾಯ ನಿಯಮ ವಿಧಿ-ವಿಧಾನ, ನೈಪುಣ್ಯತೆ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಕಲೆ ಶಾಸ್ತ್ರವಾಗಿಯೂ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಅರವತ್ನಾಲ್ಕು ಕಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಕ ಕಲೆಯೂ ಸೇರಿತ್ತೆಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಜಗತ್ತಿನಾದ್ಯಂತ ಮನುಷ್ಯನು ನೆಲೆಸಿದ್ದರು ಅವನ ಜೀವನ ವಿಧಾನ ನಾಗರಿಕತೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಭಾಷೆಯಂತೆ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯೂ ಬೇರೆಯಾಗಿರುವುದು. ಹೀಗಿರುವದಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣವೆಂದರೆ ಆಯಾ ಭೌಗೋಳಿಕ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯೆನ್ನಬೇಕು. "ಕರ್ನಾಟಕ ಏಕಮಾದರಿಯ ಭೂಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ನೆಲವಲ್ಲ. ಈ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಕಂಡು ಬರುವ ಬಹುವಿಧದ ವೈಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಅಲ್ಪಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿಯಾದರೂ ಒಳಗೊಂಡ ಭೂಖಂಡ ಇದು. ಇಲ್ಲಿ ಸಮುದ್ರದ ಉಪ್ಪುನೀರಿನ ಗಾಳಿಗೆ ತೆರೆದುಕೊಂಡ ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶವಿದೆ. ಮಳೆಗಾಲ ಭೋರ್ಗರೆತಕ್ಕೆ ಉಸಿರಾಡಿದ ನಿತ್ಯ ಹರಿದ್ವರ್ಣದ ಮಲೆಸೀಮೆ ಇದೆ. ಅದರ ಸೆರಗಿಗೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡ ಅರೆ ಮಲೆನಾಡು ಇದೆ. ಬಯಲು ಸೀಮೆ ಇದೆ. ಇದರಾಚೆಗೆ ಬೆಂಗಾಡು ಭೂಮಿಯೂ ಇದೆ."[2] ಇವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಬಿಸಿಲು ಉಗುಳುವ ಬಿಸಿಲನಾಡು ಎಂದೆ ಪ್ರಖ್ಯಾತಿ ಪಡೆದಿರುವ ಹೈದರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕ ಪ್ರದೇಶವಿದೆ. ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಭೂ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯೂ ಸೇರಿರುವುದು

ಮೇಲಿನ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ವೈಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಬದುಕಿನ ಜೀವನಾಡಿಯಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ಇಲ್ಲೆಲ್ಲ ಹಲವು ಸಮುದಾಯಗಳ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳು ಅರಳಿವೆ. ಹೀಗೆ ಬದುಕು ಕಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುವಾಗಲು ಪ್ರಕೃತಿಯ ಅನುಭವವೆಂಬುದು ಇಲ್ಲಿನ ಜನಪದ ಸಮುದಾಯಗಳಿಗೆ ಏಕಮಾದರಿಯದಲ್ಲ. ಪ್ರಕೃತಿಯನ್ನು ತಮ್ಮ ಶ್ರಮ ಮೂಲದಲ್ಲಿ ಅವು ಹೇಗೆ ಎದುರ್ಗೊಂಡಿವೆ ಎನ್ನುವ ನೆಲೆಯನ್ನು ನೋಡಬೇಕು. ಹೀಗೆ ನೋಡುವಾಗ ಇಲ್ಲಿನ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಆಹಾರಗಳ ಅಸಿರ್ಥತೆ, ಅನೂನ್ಯತೆ ಕೆಲವು ಸಾರಿ ಒಂದು ಇನ್ನೊಂದರ ಸಾಮ್ಯದಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬಂದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ವಲಸೆ, ಸಂಪರ್ಕ, ಪರಸ್ಪರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ಹಾಸು ಹೊಕ್ಕುಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಈ ಎಲ್ಲ ವೈಲಕ್ಷಣಗಳ ನಡುವೆಯೂ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಆಹಾರ ವಿಧಾನ ಪ್ರಕಾರಗಳಲ್ಲಿನ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಇದಾಗಿದೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆ ಕರ್ನಾಟಕದ ಉತ್ತರ ತುದಿಯ ಗಡಿಭಾಗದ ಜಿಲ್ಲೆಯಾಗಿದೆ. ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಮತ್ತು ತೆಲಂಗಾಣ ರಾಜ್ಯಗಳ ಗಡಿಗಳನ್ನು ಸಂಗಮಿಸುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿರುವುದು. ಹೀಗಾಗಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮೇಲೆ ಮರಾಠಿ ಮತ್ತು ತೆಲುಗು ಭಾಷೆ, ಕಲೆ, ಸಾಹಿತ್ಯ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಪ್ರಭಾವವನ್ನು ಜೊತೆಗೆ ಬಹುಕಾಲದವರೆಗೆ ನಿಜಾಮಶಾಹಿ ಆಡಳಿತದಲ್ಲಿ ಇದ್ದುದರಿಂದ ಮುಸ್ಲಿಂ ಧರ್ಮ, ಉರ್ದು ಪರ್ಶಿಯನ್ ಭಾಷೆ ಇವುಗಳ ಪ್ರಭಾವ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಉತ್ತಮ ಪರಿಸರವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಪ್ರದೇಶವಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಸಂಕೀರ್ಣ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಿಂದಾಗಿ ಜನಪದರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯೂ ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಕೆಲವು ಸಮುದಾಯಗಳು ಸಸ್ಯಾಹಾರಿಗಳು ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಸಮುದಾಯಗಳು ಮಾಂಸಾಹಾರಿಗಳು. ಮತ್ತೆ ಕೆಲವು ಸಮುದಾಯಗಳು ಸಸ್ಯಾಹಾರಿಗಳು ಹಾಗೂ ಮಾಂಸಾಹಾರಿಗಳಾಗಿ ಕಂಡು ಬರುತ್ತಾರೆ.

ಇದೆಲ್ಲವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಮಾನವನ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಪರಿಸರ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆಗಳು ತುಂಬಾ ಪ್ರಭಾವವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಇತರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿನಂತೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿಯೂ ವಿವಿಧ ವರ್ಣ, ಜಾತಿ ವರ್ಗ ಧರ್ಮದ ಜನರು ತಲ ತಲಾಂತರಗಳಿಂದ ನೆಲೆಸಿದ್ದು [illegible]

ಜೀವನ ಕ್ರಮದ ಜೊತೆಗೆ ಆಹಾರ ಕ್ರಮದಲ್ಲೂ ಭಿನ್ನತೆಯನ್ನು ಕಾಣಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ನನ್ನ ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಗಮನಿಸಿರುತ್ತೇನೆ.

೪.೧ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಭೂಮಿ :

ಎಲ್ಲ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಭೂಮಿಯೆ ಮೂಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಜನಪದರು ಭೂಮಿಯನ್ನು 'ಭೂರಮೆ' ಅಥವಾ ವಿಷಯವನಿತೆ, ಭೂಮಿತಾಯಿ ಎಂದೂ ಕರೆದಿದ್ದಾರೆ. ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಗೆ ಮಹತ್ವದ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಆಕೆಯನ್ನು ಏಳುತ್ತಲೆ ನಮಿಸಿ ಗೌರವಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಳಗಾಗಿ ನಾನೆದ್ದು ಯಾರ್‍ಯಾರ ನೆನೆಯಲಿ
ಎಳ್ಳು ಜೀರಿಗೆ ಬೆಳೆಯೋಳ ! ಭೂಮಿ ತಾಯಿ
ಎದ್ದೊಂದು ಗಳಿಗೆ ನೆನೆದೇನ .

ಜನಪದರು ಗೌರವಿಸಿ ನಮಿಸುವ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಜೀವಪೋಷಕವಾದ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಕೊಡುವ ತಾಯಿ ಆಗಿದ್ದಾಳೆ. ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ತೆಗೆಯುವ ಕ್ರಿಯೆ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಶ್ರಮ, ಆ ಶ್ರಮಕ್ಕೆ ಪ್ರತಿಫಲ ಕೊಡುವ ಭೂಮಿ ಬಗ್ಗೆ ಗೌರವ ಮಿಳಿತವಾಗಿ ಜನಪದರ ಈ ಹಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಗೊಂಡಿದೆ. ಜನಪದರಿಗೆ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯುವ ಭೂಮಿ ಕೇವಲ ಮಣ್ಣಲ್ಲ, ಅದು ಜೀವ ಪೋಷಕವಾದ ಚೈತನ್ಯದಾಯಕ ಸಂಗತಿಯಾಗಿ ಮಾನವೀಕರಣಗೊಂಡಿದೆ ಎಂಬುದಂತು ನಿಜವೆ ಆಗಿದೆ. "ನಮ್ಮ ವಿಜ್ಞಾನ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳಲ್ಲಿ ಏನೆಲ್ಲ ಸಾಧನೆಯಾಗಿದ್ದರೂ ಅನ್ನವನ್ನು ಮಣ್ಣು ಕೊಡಬೇಕೆ ಹೊರತು ಯಂತ್ರಗಳು ಕೊಡಲಾರವು. ಅನ್ನವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಆ ಯಂತ್ರಗಳ ಸೃಷ್ಟಿಯೂ ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲದ್ದರಿಂದ ಮಣ್ಣೆ ಲೋಕದಲ್ಲಿ ಬೆಲೆಯಾದದ್ದು"[೩] ಎಂಬ ತಾತ್ವಿಕ ಚಿಂತನೆ ಜನಪದರ ತ್ರಿಪದಿಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಮಣ್ಣನ್ನು ನಂಬಿ ಮಣ್ಣಿಂದ ಬದುಕೇನು.
ಮಣ್ಣಿನ ಮುಂದೆ ಹೊನ್ನು ! ಅಣ್ಣಯ್ಯಾ
ಮಣ್ಣೇ ಲೋಕದಲಿ ಬೆಲೆಯಾದ್ದು

ಬೇಸಾಯಕ್ಕೆ ಭೂಮಿ, ಮಣ್ಣು ಅತಿ ಮುಖ್ಯವಾದದ್ದು, ನೆಲ ಮಳೆ ನೀರು ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಕೃಷಿಯೆ ಇಲ್ಲ. ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಮಳೆ ಬಂದು ರೈತನ ಕೈಗೆ ಬೆಳೆ ಬಂದಾಗಲೆ ದುಡಿಯುವಂತಹ ಕಾಯಕ ಜೀವಿಯಾದ ರೈತನಿಗೆ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳು, ಮದುವೆ ಮುಂಜಿವೆ ಜಾತ್ರೆ ಸಡಗರ ಸಂಭ್ರಮಗಳು ಏರ್ಪಡುತ್ತವೆ. ಈ ಸಂಭ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವು ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುತ್ತದೆ.

ಕಾಲ ಯಾವತ್ತೂ ಸ್ಥಾವರವಲ್ಲ. ಕಾಲಕ್ಕೆ ಜಂಗಮ ಗುಣವಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಕಾಲವು ನಿರಂತರ ಬದಲಾವಣೆಗೊಳ್ಳುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಕಾಲದ ಬದಲಾವಣೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ನಮ್ಮ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಜೀವನ ವಿಧಾನವೂ ಬದಲಾವಣೆಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಒಂದಕ್ಕೆಲ್ಲ ರೈತಾಪಿವರ್ಗವು ಪಾರಂಪರಿಕ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಉತ್ತಿ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಿ ತಮಗೆ ಜೀವನಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದಂಥ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾಲ ಬದಲಾದಂತೆ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಬೆಳೆದಂತೆ ನಗರೀಕರಣ ವಿಸ್ತಾರವಾಗುತ್ತ ಹೋದಂತೆ ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಜನಸಂಖ್ಯೆಗೆ ಆಹಾರವನ್ನು

ಒದಗಿಸುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರವನ್ನು ಕೇವಲ ಉಣ್ಣುವ ಉಡುವುದಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸದೆ, ವಾಣಿಜ್ಯ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿಯೂ ಬೆಳೆಯಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸುತ್ತ ಬಂದರು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ನಮ್ಮ ರೈತರು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಆಧುನಿಕ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಬಳಸಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಅಧಿಕ ಇಳುವರಿಗಾಗಿ ಸುಧಾರಿತ ತಳಿಗಳ ಸಂಕರ ಬೀಜಗಳ ಬಿತ್ತನೆ ಭೂಮಿಗೆ ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರ ನೀಡುವುದು ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಕೀಟನಾಶಕ ಔಷಧಿಗಳ ಸಿಂಪರಣೆ, ಮಳೆ ನೀರನ್ನು ಆಶ್ರಯಿಸದೆ ಕೆರೆ, ಕಾಲುವೆ ಹನಿ ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತ ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಪ್ರಗತಿಪರ ರೈತನೆನಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಅತ್ಯಧಿಕ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಭರಾಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಹಜ ಕೃಷಿ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಯನ್ನು ನಮ್ಮ ರೈತರು ಮರೆತು ಬಿಟ್ಟರು.

ಸುಮಾರು ಅರ್ಧ ಶತಮಾನದಷ್ಟು ಹಿಂದೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಪ್ರದಾಯಕ ವಿಧಾನ ಜೀವಂತವಾಗಿತ್ತು. ಆಗೆಲ್ಲ ಪ್ರಾಣಿ ಮತ್ತು ಮಾನವ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಬಳಸಿ ನೆಲವನ್ನು ಉಳುಮೆ ಮಾಡುವುದು, ಮನೆಯ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟು ಅವುಗಳನ್ನೆ ಮರುಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ದೇಶಿ ಪದ್ಧತಿ ಕೃಷಿ ಇಲ್ಲಿನ ಜನಪದರದ್ದಾಗಿತ್ತು. ಕೃಷಿ ಜೊತೆಗೆ ಹೈನುಗಾರಿಕೆಯೂ ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ಆ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಕಾಣುವುದು ತುಂಬಾ ಅಪರೂಪದಲ್ಲಿ ಅಪರೂಪವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಲೇಬೇಕು.

ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರಗಳ ನಡುವೆಯು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದರ ಆಹಾರ ವಿಧಾನಗಳು ಯಾವ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಯಲ್ಲಿ ಜೀವಂತವಾಗಿರುವವು ಎಂಬುದು ಪರಿವೀಕ್ಷಿಸುವುದು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ನಾವು ಮೂಲದಿಂದ ಕಳೆದುಕೊಂಡದ್ದು, ಉಳಿಸಿಕೊಂಡದ್ದು, ಎಷ್ಟು ಹೇಗೆ ಎಂಬುದು ಇದರಿಂದ ತಿಳಿಯಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಬಲ್ಲುದು.

೪.೨ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳು :

ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಸುತ್ತಲಿನ ಪರಿಸರವನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ತಮ್ಮ ದೈನಂದಿನ ಜೀವನಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದಂತಹ ವಿವಿಧ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವರು. ಅದರಂತೆ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿನ ಬಹು ಮುಖ್ಯ ಬೆಳೆ ಬಿಳಿಜೋಳ ಆಗಿದೆ. ಇದಲ್ಲದೆ, ಸಜ್ಜೆ, ನವಣೆ, ಗೋಧಿ, ತೊಗರೆ, ಹೆಸರು, ಉದ್ದು, ಕಡಲೆ, ಶೇಂಗಾ, ಎಳ್ಳು, ಕೆಂಪುಜೋಳ, ಭತ್ತ, ಉಲುಲಿ, ಬರಗ, ಅಗಸೆ, ಚನ್ನಂಗಿಬೇಳೆ, ನೆಂಕಿ, ವಟಣಿ, ಶುಂಟಿ, ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ, ಕುಸುಬೆ, ಕರಿಯೆಳ್ಳು, ಬಿಳಿಎಳ್ಳು ಮುಂತಾದ ಏಕದಳ, ದ್ವಿದಳ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಹಿಂದೆಲ್ಲ ಮಳೆಯ ಆಶ್ರಯದಲ್ಲಿ ಇಂಥ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈಗ ಆಧುನಿಕತೆ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯಿಂದ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. "ನೀರಾವರಿಯ ಅನುಕೂಲತೆಯಿಂದಾಗಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಏಕಬೆಳೆ ಪದ್ದತಿಯು ೮೦ರ ದಶಕದಿಂದೀಚೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಚಾಲ್ತಿಗೆ ಬಂದಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪ್ರಮುಖ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಈಗ ಕಬ್ಬು ಹೊರ ಹೊಮ್ಮುತ್ತಲಿದೆ."[೬] ಇದಕ್ಕೆ ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕಾರಣವೆಂದರೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳು ತಲೆಯೆತ್ತಿರುವುದು ಆಗಿದೆ. ರೈತರು ಅನೇಕ ಆರ್ಥಿಕ ಸಂಕಷ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಲುಕಿದ್ದರಿಂದ ಅವರು ಈಗ ಸಂಪ್ರದಾಯಕ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳಿಂದ ದೂರವಾಗುತ್ತಿರುವರು ಎಂದು ಹೇಳಬೇಕು. ಎಷ್ಟೇ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳು ಬೆಳೆದರೂ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಜೀವನಾವಶ್ಯಕವಾದ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳು ಬೆಳೆಯಲೇಬೇಕಲ್ಲವೆ.

ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ವಾಣಿಜ್ಯೀಕರಣದ ನಡುವೆಯು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ರೈತರು ಸಂಪ್ರದಾಯಕ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳಿಂದ ವಿಮುಖರಾಗಿಲ್ಲ. ಈಗಲು ಈ ಪ್ರದೇಶ ಜೋಳ, ಗೋಧಿ, ಸಜ್ಜೆ, ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳಕ್ಕೆ ಹೆಸರಾಗಿದೆ ಎಂತಲೂ ಹೇಳಬಹುದು.

ಸಾಮಾನ್ಯ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳು

ಜೋಳ :

ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ತೆಲಂಗಾಣ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಜೋಳ ಸಾಮಾನ್ಯ. ಜನಸಾಮಾನ್ಯರಿಂದ ಹಿಡಿದು ಮಧ್ಯಮ ವರ್ಗದ ಜನರ ಬಹು ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯೂ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ಈ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಜೋಳದ ಕಣಜ ಎಂತಲೆ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಪಿಷ್ಟ ಅಂಶವನ್ನುಳ್ಳ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಜೋಳದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ತಳಿಗಳಿರುವುವು, ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬಿಳಿಜೋಳ ಗುಂಡುತೆನೆ ಜೋಳ, ಮುತ್ತಿನ ಜೋಳ, ಬೆಂಡೆ ಬೀಜದ ಜೋಳ, ಸೀತನಿ ಜೋಳ, ರಾವಸಾಬ್ ಜೋಳ, ಕೆಂಪುಜೋಳ, ಹುಳಿಜೋಳ, ಕಡುಬಿನ ಜೋಳ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಪಾರ್ಮ ಜೋಳ ಎನ್ನುವ ಹೈಬ್ರಿಡ್ ತಳಿ ಜೋಳವು ಸೇರಿಕೊಂಡಿರುವುದು.

ಜೋಳ ಬಹು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಹಿಂಗಾರಿ ಹಂಗಾಮಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಿಂಗಾರಿನ ಉತ್ತರಿ ಮಳೆ ನಕ್ಷತ್ರದಲ್ಲಿ ರೈತರು ಮುಂಗಾರಿನ ಬೆಳೆ ತೆಗೆದು ಭೂಮಿಯನ್ನು ರಂಟೆ ಕುಂಟೆಗಳಿಂದ ಹಸನುಗೊಳಿಸಿ ಬಿಳಿ ಜೋಳವನ್ನು ಕೂರಗಿ ತಾಳುಗಳಿಂದ ಬಿತ್ತುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಏಕ ಬೆಳೆ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿದೆ. ರೈತರಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಉಪ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಜೋಳದ ಮೂರು ಸಾಲಿಗೆ ಒಂದು ಸಾಲಿನಂತೆ ಅಗಸಿಯನ್ನು ಬಿತ್ತುವ ಪದ್ದತಿ ಇದೆ. ಜೋಳ ಊಟಕ್ಕಾದರೆ ಉಪ ಬೆಳೆಯು ಕೈ ಖರ್ಚಿನ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಅಕ್ಟೋಬರ್ ನವ್ಹೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಿದರೆ ಎಳ್ಳ ಅಮವಾಸೆಗೆ ತೆನೆ ಬಿಟ್ಟು ಕಾಳು ಕಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಎಳ್ಳ ಅಮಾವಾಸೆಗೆ ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಜೋಳದ ಹೊಲಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಚರಗ ಮಾಡಿ ಅಂದರೆ ಭೂಮಿ ತಾಯಿಯ ಬಯಕೆ ತೀರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮುಂದೆ ಶಿವರಾತ್ರಿ ವೇಳೆಗೆ ಜೋಳ ಕೊಯ್ಲು ಅಥವಾ ಕಿತ್ತು ಗೂಡು ಕಟ್ಟಿ ತೆನೆ ಮುರಿದು ಹಂತಿ ಕಟ್ಟಿ ರಾಶಿ ಮಾಡಿ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಮನೆಗೆ ತಂದು ಶೇಖರಣೆ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಇಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಜೋಳದ ಪ್ರಸ್ತಾಪ ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವಚನಕಾರರಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿರುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ಉದಾಃ ಹತ್ತನೆಯ ಶತಮಾನದ ಆದಿಕವಿ ಪಂಪನು ತನ್ನ ವಿಕ್ರಮಾರ್ಜುನ ವಿಜಯ ಕಾವ್ಯದಲ್ಲಿ ಸ್ವಾಮಿ ನಿಷ್ಠೆಯನ್ನು ಜೋಳವಾಳಿ ಎಂದು ಸಂಬೋಧಿಸುತ್ತಾನೆ. ಅನೇಕ ಶಾಸನ ಜನಪದ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಜೋಳ ಕುರಿತು ವರ್ಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಜೋಳದಿಂದ ಸಿದ್ದಪಡಿಸುವ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಳಿ ಜೋಳ ರೊಟ್ಟಿ, ನುಚ್ಚ, ಅಂಬಲಿ ಜೋಳವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಸಮಯ ನೆನಸಿ ನೆರಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಒರಳಲ್ಲಿ ಒನಕೆಯಿಂದ ಥಳಿಸಿ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿದ ಜೋಳದಬಾನ ಮುಂತಾದವವಾಗಿದೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪ್ರತಿ ಮನೆಯ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ ರೊಟ್ಟಿ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆದರಲ್ಲೂ ಬಾಣಂತಿ ಬಯಕೆ ಊಟಕ್ಕೆ ಬಿಳಿಜೋಳ ಮತ್ತು ಇತರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಹಿಟ್ಟು ಬೀಸಿ ಬೆರಕಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವರು. ಜೋಳದ ಊಟ ಆರೋಗ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ. ಜೋಳದ ದಂಟು ಪ್ರಾಣಿ ಆಹಾರ ಆಗಿದೆ.

ಸರ್ವಜ್ಞ ಕವಿಯು "ಜೋಳವನ್ನು ಉಂಡಾತ ತೋಳದಂತಾಗುವನು" ಎಂದು ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಸಾರ ತಕ್ಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸಿ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಸುಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಪದ್ಧತಿಯು ಜನಪದರ ವಿಶಿಷ್ಟ ಕೊಡುಗೆ ಆಗಿದೆ.

ಗೋಧಿ :

ಗೋಧಿ ಇದು ಕೂಡ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಂಗಾರು ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ರೈತರು ಎಕರೆಗಟ್ಟಲೆ ಏಕ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಳೆದರೆ ಇನ್ನು ಕೆಲವರು ಮಿಶ್ರ ಬೆಳೆ ಇಲ್ಲವೆ ಹೊಲದ ನೀರು ನಿಲ್ಲುವಂಥ ತಗ್ಗು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾಡಿ ಗೋಧಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಪಿಷ್ಟ ಅಂಶ ಇರುವುದು ಗೋಧಿಯನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಳೆಯಾಧಾರಿತ ಮತ್ತು ನೀರಾವರಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವುರು. ಗೋಧಿಯನ್ನು ಬೆಳೆದ ಮೇಲೆ ಕಟಾವು ಮಾಡಿ ರಾಶಿ ಮೂಲಕ ತೆನೆಯಿಂದ ಕಾಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಇದೆ.

ಗೋಧಿಯಿಂದ ಸಿದ್ದಪಡಿಸುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳೆಂದರೆ –ಚಪಾತಿ (ಗೋಧಿ ರೊಟ್ಟಿ) ಹೋಳಿಗೆ, ಕಡುಬು, ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನಿಂದ ಶಾವಿಗೆ, ಗೌಲ, ಮರಗುಳುಗಿ, ಗೋಧಿ ಗುಗ್ಗರಿ, ಗೋಧಿ ಪರಡಿ, ಗೋಧಿಯನ್ನು ದಪ್ಪಾಗಿ ಒಡೆಸಿ ಸಜ್ಜಕ, ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಸೆಂಡಗಿ, ಕುರುಡಗಿ, ನುಚ್ಚು ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಜೋಳದಹಿಟ್ಟು ಕಡ್ಲಿಹಿಟ್ಟು ತರಕಾರಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ದಪಾಟಿ ರೊಟ್ಟಿ ಕೂಡ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗೋಧಿ ತಳಿಗಳಲ್ಲೂ ಅನೇಕ ಬಗೆಗಳಿವೆ. ಅವುಗಳೆಂದರೆ ಜವಿಗೋಧಿ, ಬನಸಿ ಗೋಧಿ, ರೋಣಕ ಗೋಧಿ, ಸಂಬಲ್ ಗೋಧಿ ಮುಂತಾದವುಗಳು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿವೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಸಾಮಾನ್ಯ ಮತ್ತು ವಿಶೇಷ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಗೋಧಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಸೋಮವಾರದಂದು ಶರಣವಾರವೆಂದು ಕೆಲವರು ಅಂದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಬದಲಿಗೆ ಚಪಾತಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇನ್ನೂ ಅಮವಾಸೆ, ಹುಣ್ಣಿಮೆ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹೂರಣವನ್ನು ಗೋಧಿ ಕಣಕದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳಗಿನ ಉಪಹಾರವಾಗಿ ಕೆಲವರು ಗೋಧಿ ನುಚ್ಚಿನಿಂದ (ರವೆ) ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ಮೊದಲ ಸಜ್ಜಕ ಹುಗ್ಗಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಜಾತ್ರೆ ಖಾಂಡಗಳಲ್ಲಿ ಹಿಂದಕ್ಕೆ ಮದುವೆ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಗೋಧಿ ಸಜ್ಜಕ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈಗ ಇದು ಇಲ್ಲ ಎನ್ನುವಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಆಗಿದೆ ಎನ್ನಬೇಕು. ಹಸಿ ತೆನೆಗಳಿಂದ ಕಾಳನ್ನು ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು ಉಮ್ಮಿಗೆ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಗೋಧಿ ಬಡವರ ಮಧ್ಯಮ ಮತ್ತು ಶ್ರೀಮಂತರು ಎಲ್ಲರ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ೧೯೭೨ ರಲ್ಲಿ ಭೀಕರ ಬರಗಾಲ ಬಿದ್ದಾಗ ಅಮೇರಿಕ ದೇಶದಿಂದ ಗೋಧಿ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಪೂರೈಸಿ ಹಸಿವನ್ನು ಹಿಂಗಿಸಲಾಯಿತು.

ಸಜ್ಜೆ :

ಸಜ್ಜೆ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಂತೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮರಡಿ (ಗಡಸು) ನೆಲದಲ್ಲಿ ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತ ಹಿಂಗಾರಿ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಸಜ್ಜೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬರದ ಬೆಳೆಯೆಂದೆ ಖ್ಯಾತಿಗೊಂಡಿದೆ. ಹಿಂದಕ್ಕೆಲ್ಲ ಬರಗಾಲ ಬಿದ್ದಾಗ ಸಜ್ಜೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರಿಂದಾಗಿ ಈ ಬರಗಾಲವು ಸಜ್ಜೆ ಬರ ಎಂದೇ ಹೆಸರಾಗಿದೆ. ಕಡಿಮೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಶುಷ್ಕ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿಯೂ ಸಜ್ಜೆ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ ಎನ್ನುವದಕ್ಕೆ ಈ ಮಾತು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿದೆ. ಎಂದು ಹೇಳಬೇಕು ಸಜ್ಜೆ ಸಾಮಾನ್ಯರ ಬಡವರ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ.

ಸಜ್ಜೆಯಿಂದ ರೊಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇವಕ್ಕೆ ಸಜ್ಜೆ ರೊಟ್ಟಿ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸಜ್ಜೆಯ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡು ಬಗೆಗಳಿವೆ. ಒಂದು ಜವಾರಿ (ದೇಶಿ) ತಳಿ ಮತ್ತೊಂದು ಸಂಕರ (ಹೈಬ್ರಿಡ್) ತಳಿ ಯಾಗಿವೆ. ಈ ಎರಡೂ ತಳಿಗಳು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಇವೆ. ಸಜ್ಜೆ ರೊಟ್ಟಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲದೆ, ವಿಶೇಷ ಹಬ್ಬ ಜಾತ್ರೆ ಹರಿದಿನ ಉತ್ಸವ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಜ್ಜೆಯನ್ನು ಗಿರಣಿ ಮೂಲಕ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಜೀರಿಗೆ ಎಳ್ಳು ಹಚ್ಚಿ ರೊಟ್ಟಿ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಹಬ್ಬಗಳಾದ ಎಳ್ಳಮವಾಸೆ, ಸಂಕ್ರಾಂತ್ರಿ, ನಾಗರ ಪಂಚಮಿ, ದಸರೆ, ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಮುದುಮಗಳು ಮೊದಲನೆ ಸಲ ತವರು ಮನೆಗೆ ಬಂದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಬಾಣಂತಿ ಬಯಕೆ ಅಡುಗೆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಜ್ಜೆ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವ ಪದ್ದತಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಮನೆಯ ಯಾವುದೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ, ಮದುವೆ ಮುಂಜವೆ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಸಜ್ಜೆ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವ ಪದ್ದತಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿದೆ. ಸಜ್ಜೆ ರೊಟ್ಟಿ ಜೊತೆಗೆ ಶೇಂಗಾ, ಪುಟಾಣಿ ಅಗಸೆ ಹಿಂಡಿ (ಚಟ್ನಿ) ಮೊಸರು ಸೇರಿಸಿ ಉಂಡರೆ ಊಟದ ಸೊಗಸು ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಮದುವೆಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಫ್ಯಾಶನ್ ಆಗಿಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಎಳ್ಳ ಅಮವಾಸೆಯ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಚರಗಾ ಚೆಲ್ಲುವುದಕ್ಕೆ ಹೋಗುವ ರೈತ ಕುಟುಂಬಗಳು ಚರಗ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಸಜ್ಜೆ ಕಡುಬು ಕೂಡ ಮಾಡುವ ಪದ್ದತಿ ಇದೆ.

ಅಕ್ಕಿ :

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯವಿರುವ ಕೆಲವೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸೀಮಿತವಾಗಿ ಭತ್ತವನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಕಾರಂಜಾ ಆಣೆಕಟ್ಟು ನಿರ್ಮಾಣವಾದ ಮೇಲೆ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ರೈತರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೆ ಭತ್ತದಿಂದ ಮಾಡಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಉಣ್ಣುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಕಾವ್ಯ, ಶಾಸನ, ಮೌಖಿಕ ವಚನಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ಸಿಗುತ್ತವೆ. ೧೨ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಕಲ್ಯಾಣದಲ್ಲಿ ಬಸವಣ್ಣನವರು ತಮ್ಮ ಮಹಾಮನೆಯಲ್ಲಿ ದಾಸೋಹವನ್ನು ನಡೆಸುತಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಬಳಸುವಾಗ ಕೆಳಗೆ ಬಿದ್ದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಆಯುವ ಕಾಯಕದಲ್ಲಿ ಆಯ್ದಕ್ಕಿ ಮಾರಯ್ಯ ಎಂಬ ಶರಣನಿದ್ದನು ಎಂದು ಕಾವ್ಯ ವಚನಗಳು ಹೇಳುತ್ತವೆ. ಆಯ್ದಕ್ಕಿ ಮಾರಯ್ಯನವರ ಹೆಂಡತಿ ಲಕ್ಕಮ್ಮ ಒಮ್ಮೆ ಮಾರಯ್ಯನವರಿಗೆ ತನ್ನ ವಚನದಲ್ಲಿ ಹೇಳುವಳು.

"ಆಸೆಯೆಂಬುದು ಅರಸಿಗಲ್ಲದೆ
ಶಿವ ಭಕ್ತರಿಗುಂಟೆ ಅಯ್ಯಾ ?
ರೋಷವೆಂಬುದು ಯಮಧೂತರಿಗಲ್ಲದೆ
ಅಜೀತರಿಗುಂಟೆ ಅಯ್ಯಾ"[೬] !

ಆಯ್ದಕ್ಕಿ ಮಾರಯ್ಯ ಮತ್ತು ಲಕ್ಕಮ್ಮ ದಂಪತಿಗಳು ಕಲ್ಯಾಣದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಆಯುವ ಕಾಯಕ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಮ್ಮೆ ಎಂದಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಆಯ್ದು ತಂದು ಹೆಂಡತಿಗೆ ಕೊಟ್ಟಾಗ ಈ ಮೇಲಿನ ವಚನದ ಮೂಲಕವಾಗಿ ತನ್ನ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುತ್ತಾಳೆ. ಅದೆ ರೀತಿಯಾಗಿ ೧೫ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿದ್ದ ಕನಕದಾಸರು ರಾಮಧ್ಯಾನಚರಿತೆ ಕಾವ್ಯದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಗೂ ರಾಗಿಗೂ ನಡುವೆ ನಡೆದ ಸಂಘರ್ಷವನ್ನು ಹೇಳುವ ಪಸಂಗ ನೋಡುತ್ತೇವೆ.

ಇಲ್ಲಿನ ಪ್ರಕಾರ ಅಕ್ಕಿ ಶ್ರೀಮಂತರ ಮೇಲ್ವರ್ಗದವರ ಆಹಾರವಾಗಿದ್ದರೆ ರಾಗಿ ಬಡವರ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಜನಪದರು ಭತ್ತದಿಂದ ಮಾಡಿದ ಅಕ್ಕಿಗಿಂತಲು ಜೋಳದಿಂದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಬೀದರ ಜನಪರ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಬಾನ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಅಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಬಗೆಗಳು ಇವೆ. ಅವೆಂದರೆ ಶಾವಿ ಅಕ್ಕಿ, ಬರಗು,ನವಣೆ,ಬಗರ ಅಕ್ಕಿ,ಹಾರ್ಕ,ಅಂಬಿಮೋರಿ ನೆಲ್ಲಕ್ಕಿ, ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ, ಕವಳಿ, ಕೆಂಪುಕಳ್ವಿ, ಕರಿಕಳ್ವಿ ಅಕ್ಕಿ, ನುಚ್ಚಕ್ಕಿ, ದಪ್ಪಕ್ಕಿ ಮುಂತಾದವು, ಈಗಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಬ್ರ್ಯಾಂಡ ಹೆಸರಿನ ಅಕ್ಕಿಗಳು ಇವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಸೋನಾಮಸುರಿ, ಬಾಸುಮತಿ ಅಕ್ಕಿ, ಮದರ್ ಇಂಡಿಯಾ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಹೆಸರಿನ ಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಶಾವಿ ಅಕ್ಕಿ :

ಗುಡ್ಡಗಾಡು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಶಾವಿ ಅಕ್ಕಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಶಾವಿಯಿಂದ ಅನ್ನ ಮಾತ್ರ ಮಾಡುವರು.ಇದು ಹಾಲು ಹಾಕಿದರೆ ಹಾಲು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವದು..ಶಾವಿಬಾನಾ ಮತ್ತು ಹಾಲು ಕುರಿತು ಕಥೆ ಹೀಗಿದೆ, ಒಂದು ಊರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ ತಮ್ಮ ಅಕ್ಕ ಇದ್ದರು.ಅಕ್ಕಳಿಗೆ ಸ್ಥಿತಿವಂತ ಹುಡುಗನ ಜೊತೆ ಮದುವೆ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟರು ಅಕ್ಕನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ದನ ಕರು, ಆಳು ಕಾಳು, ದವಸ ಧಾನ್ಯ,ಎಲ್ಲವೂ ಸಮೃದ್ದವಾಗಿತ್ತು.ತಮ್ಮನು ಬಡವನಾಗಿದ್ದು ಮುರೋತ್ತಿನ ತುತ್ತಿಗು ಗತಿ ಇಲ್ಲದವನಾಗಿದ್ದನು. ಹೀಗಿರುವಾಗ ಒಂದು ದಿನ ಅವನಿಗೆ ತನ್ನ ಅಕ್ಕನಿಗೆ ನೊಡುವ ಆಶೆಯಾಯಿತು ಅಕ್ಕನ ಮನೆಗೆ ಹೊರಟನು .ಹಳ್ಳ ಕೊಳ್ಳ ದಾಟಿ ಅಕ್ಕನ ಊರಿಗೆ ಬಂದು ಅಕ್ಕನ ಮನೆಗೆ ಇಳಿದನು. ಹೀಗಿರುವಾಗ ಅಕ್ಕ ತಮ್ಮ ಬಂದನೆಂದು ಸಂತೋಷದಿಂದ ಕೈಕಾಲು ತೋಳೆಯಲು ನೀರು ಕೋಟ್ಟಳು ಕುಳಿತುಕೋಳ್ಳಲು ಹೇಳಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲು ಸಿದ್ದಳಾದಳು. ಆ ದಿನ ಅವಳು ಶಾವಿ ಬಾನಾ ಬ್ಯಾಳಿ ಮಾಡಿದಳು.ಗಂಡ ಮತ್ತು ತಮ್ಮ ಇಬ್ಬರಿಗೂ ಊಟಕ್ಕೆ ಕರೆದಳು. ಇಬ್ಬರು ಊಟಕ್ಕೆ ಕುಳಿತಾಗ ಒಳಗೆ ತಮ್ಮನ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಹಾಲು ಹಾಕುವಳು. ಗಂಡನ ಮತ್ತು ತಮ್ಮನ ಊಟದ ತಟ್ಟೆ ತಂದು ಮುಂದಿಟ್ಟಾಗ ತಮ್ಮನ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಶವಿ ಬಾನ ಹಾಲು ಹೀರಿಕೊಂಡಿತ್ತು ಒಂದು ದಿನದ ಒಂದು ಊಟದಲ್ಲಾದರೂ ತಮ್ಮನು ಹಾಲು ಸೇವಿಸಲಿ ಎಂಬುದು ಅಕ್ಕನ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿತ್ತು.ಅಕ್ಕಳಾದವಳಿಗ ತನ್ನ ತಮ್ಮನಿಗೆ ಊಣಿಸಿದೆನೆಂಬ ನೆಮ್ಮದಿ ದೊರೆಯಿತು.ಬಡವಾದ ತಮ್ಮನಿಗೆ ಊಣಿಸಿದ್ದು ಮತ್ತು ಗಂಡನಿಗೆ ತಿಳಿಯಲಾರದೆ ಮಾಡಿದ್ದು ಶಾವಿ ಬಾನದ ಮಹಿಮೆ.

ನವಣೆ ಅಕ್ಕಿ :

ಇದನ್ನು ಬಂಗಾರದ ಅನ್ನ ಎನ್ನುವರು. ನವಣೆ ಬಣ್ಣ ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣ ಇರುತ್ತದೆ. ನವಣೆ ಬಾನ ತುಳುಜಾಪುರದ ಭವಾನಿಯ ಪ್ರೀಯ ಆಹಾರವೆಂದು ದಶಹರಾದ ನವಮಿಯ ದಿನದೆಂದು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಮಾಡುವುದು ಇಂದಿಗೂ ಕಾಣಬಹುದು.

ನವಣೆ ವೈಶಿಷ್ಟ :

ನವಣೆಯ ಬೋನಕ್ಕೆ ತೋಗರಿ ಹವಣ್ಣುಳ್ಳ.
ತೊಗೆಯಾಗೆ ಕವಣೆ ಕಲ್ಲಷ್ಟು ಪೆಗ್ಗೆಯಾಗಿ
ಪಕ್ವಾನಕ್ಕೆ ಬಂಗಳಕೆಂದ ಸರ್ವಜ್ಞ.

ನವಣೆ ಬಾನ ತೊಗರಿ ಬ್ಯಾಳಿ ಕವಣಿ ಕಲ್ಲಿನಷ್ಟು ಬೆಣ್ಣೆ ಇದ್ದರೆ ಉಳಿದ ಪಕ್ವಾನಕ್ಕೆ ಬೆಂಕಿ ಇಡು ಎಂದರ್ಥ.ಇದರಿಂದ ಅರ್ಥವಾಗುವುದು ನವಣೆ ಅನ್ನದ ರುಚಿ.

ಬರಗ :

ಹುಗ್ಗಿ ಮಾಡಲು ಗೋಧಿ ಹೇಗೆ ಥಳಿಸುವರು ಹಾಗೆ ಥಳಿಸಿ ಬರಗಿನಿಂದ ಹುಗ್ಗಿ ಅನ್ನ ಮಾಡುತಿದ್ದರು. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ವಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ ಸೇವಿಸುವರು.

ಹಾರ್ಕ : ಬರಗಿನ ಕುಲವನ್ನೆ ಹೊಲುವಂತದ್ದು ಇದು ಸಾಮಾನ್ಯ ಜನರ ನಿರಂತರ ಆಹಾರ .

ಅಂಬಿ ಮೋರಿ ಅಕ್ಕಿ :

ಅಂಬಿ ಮೋರಿಯ ಅಕ್ಕಿಯ ಅನ್ನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಯುತಿದ್ದರೆ ಕೇರಿ ಎಲ್ಲಾ ವಾಸನೆ ಬರುವಂತದ್ದು. ಇದು ಸುವಾಸನೆ ಭರಿತವಾದದ್ದು. ನೋಡಲು ಸಣ್ಣಗೆ ಮತ್ತು ದಪ್ಪಗೆ ಇರುವುದು.

ಬಾಸಮತಿ ಅಕ್ಕಿ :

ಇದು ಸಹ ವಾಸನೆ ಯುಳ್ಳ ಅಕ್ಕಿ. ಇದರ ಅನ್ನ ಹೆಚ್ಚು ಸೇವಿಸಿದರೆ ವಾತ ಬರುತ್ತದೆಂಬುದು ನಂಬಿಕೆ. ಇದು ನಂಜು (ತಂಪ್ಪು) ಇರುವದರಿಂದ ಇದರ ಅನ್ನ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ.

ಕಳವಿ ಅಕ್ಕಿ :

ರಾಜಾನ್ನವೆಂದು ಆಹಾರಗಳಲ್ಲೆ ಮತ್ತು ನವಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲೆ ಶ್ರೇಷ್ಠವೆಂದು ಕರೆಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಕಳವಿ ಅಕ್ಕಿಯಾಗಿದೆ. ಅಕ್ಕಿ ಕುರಿತು ಕನಕದಾಸರ ರಾಮಧ್ಯಾನ ಚರಿತೆಯಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖ ಬರುತ್ತದೆ. ರಾಗಿ ಬಡವರ ಆಹಾರವಾದರೆ ಅಕ್ಕಿ ಶ್ರೀಮಂತರ ಆಹಾರವೆಂದು ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಸರ್ವಜ್ಞನು ತನ್ನ ವಚನದಲ್ಲಿ

'ಜೋಳ ತಿಂದವ ತೋಳವಾದರೆ

ಅಕ್ಕಿ ತಿಂದವ ಹಕ್ಕಿಯಾದನು' ಎಂದು ಅಕ್ಕಿ ಕುರಿತು ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ. ಅಕ್ಕಿಯು ನಂಜು (ವಾತ) ಗುಣವುಳ್ಳ, ಆಹಾರ. ಆದರೆ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ, ಎಳೆ ಮಕ್ಕಳಿಗ, ರೋಗಿಗಳಿಗ, ವೃದ್ಧರಿಗೆ ತುಂಬಾ ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಆಹಾರ. ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಅನ್ನ ಉಣ್ಣಲು ಮತ್ತು ಜೀರ್ಣಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸರಳವಾಗಿರುಯತ್ತದೆ.

ಸುಮಾರು ಮುವತ್ತು ವರ್ಷಗಳಷ್ಟು ಹಿಂದೆ ಬೀದರನ ಗ್ರಾಮೀಣ ಜನರು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಲ್ಲವೆಂಬ ಸಂಗತಿ ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಮಾತು. ಸೋಮವಾರ, ಹಬ್ಬ ಅಮವಾಸೆ, ಹುಣ್ಣಿಮೆ. ಶ್ರಾವಣ ಮುಂತಾದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಬಾನ, ಹಾಲು, ತುಪ್ಪ, ಅಡುಗೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು ತುಪ್ಪ ಬಾನಕ್ಕೆ ಮೆಚ್ಚಿ ಮಕ್ಕಳ ಹಡದಾಳ ಎನ್ನುವ ನಾಣ್ನುಡಿ ಇದೆ ಎಂದು ವಕ್ತೃಗಳು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಬದಲಾದುದರಿಂದ ಇಂದು ಎಲ್ಲಾ ಧಾನ್ಯಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಬಳಕೆಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ. ಸರ್ಕಾರವಂತು ಪಡಿತರ ಚೀಟಿಯ ಮೂಲಕ ಕೊಡುವ ಅಕ್ಕಿ ಇಂದು ಎಲ್ಲರ ಮನೆಯ ಮೂರೊತ್ತಿನ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಸರ್ವ ಶಿಕ್ಷಣ ಅಭಿಯಾನದಡಿ ನಡೆಸುವ ಬಿಸಿ ಊಟದಲ್ಲಿಯೂ ಅಕ್ಕಿಯ ಬಳಕೆ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಅಕ್ಕಿ ಪದಾರ್ಥದಿಂದ ಸಾಧಾ ಅನ್ನ ಮಸಾಲೆ ಅನ್ನ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಅನ್ನ, ಇಡ್ಲಿ, ದೋಸೆ, ಚಕ್ಕುಲಿ, ಪಡ್ಡು, ಗಂಜಿ ಕೆಲವರು ಪಾಯಸ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ :

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಾದ್ಯಂತ ಇಲ್ಲಿನ ಗ್ರಾಮೀಣ ಮತ್ತು ಪಟ್ಟಣದ ಜನರು ತೊಗರಿಯನ್ನು ಪ್ರಧಾನ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ತೊಗರಿ ಇಲ್ಲಿನ ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯ. ಈಗ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ತೊಗರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ಬಂದಿದ್ದರಿಂದ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಯಾಗಿಯು ಇದನ್ನು ಬೇಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ತೊಗರಿಯನ್ನು ಮುಂಗಾರು ಮತ್ತು ಹಿಂಗಾರು ಎರಡು ಋತುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವಂಥ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ತೊಗರಿಯಲ್ಲಿ ಬಿಳಿ ತೊಗರಿ ಮತ್ತು ಕೆಂಪು ತೊಗರಿಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡು ತಳಿಗಳಿವೆ. ಇದನ್ನು ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತ ಮತ್ತು ನೀರಾವರಿ ಸೌಕರ್ಯದ ಮೂಲಕವೂ ಬೀಜ ಬಿತ್ತನೆಯ ಮೂಲಕ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಇಪ್ಪತ್ತು ಸಾವಿರ ಹೆಕ್ಟರನಲ್ಲಿ ತೊಗರಿ ವ್ಯವಸಾಯ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ತೊಗರಿಯನ್ನು ರಾಶಿ ಮಾಡಿ ಮನೆಗೆ ತಂದ ನಂತರ ವರ್ಷದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗಿರುವಷ್ಟನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಉಳಿದದ್ದನ್ನು ಮಾರ್ಕೆಟಿಗೆ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಮೊದಲೆಲ್ಲ ಮನೆಯಲ್ಲೆ ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ಬ್ಯಾಳಿ ಮಿಲ್ಲುಗಳು ಬಂದನಂತರ ಮಿಲ್ಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬ್ಯಾಳಿ ಖರೀದಿ ಮಾಡುವರು. ಇನ್ನು ಕೆಲವರು ಸಂತೆ, ಮಾರ್ಕೆಟಿನಲ್ಲಿ ರೆಡಿಮೇಡ್ ಬ್ಯಾಳಿಯನ್ನು ತಂದು ಅಡುಗೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ತೊಗರಿ ಬೆಳೆದ ರೈತರು ಅವುಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಹಾಕಿ ಒಂದು ದಿನ ಕಾಲ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಒಣಗಿದ ಕಾಳನ್ನು ಕಲ್ಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಒಡೆದ ಬ್ಯಾಳಿ ಸಿದ್ದಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ತೊಗರಿ ಕಾಳಿನ ಮೇಲಿನ ಸೊಪ್ಪೆಯು ದನಗಳ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಬ್ಯಾಳಿಯನ್ನು ಮನೆ ಅಡುಗೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬ್ಯಾಳಿ ಒಡೆಯುವಾಗ ಕೆಲವು ನುಚ್ಚು ಆಗುವವು ಇದನ್ನು ನುಚ್ಚ ಬ್ಯಾಳಿ ಎಂದು ಕರೆಯುವರು. ಬ್ಯಾಳಿಯನ್ನು ಉದುರು ಪಲ್ಯಾ, ಸಾರು, ಗಟ್ಟಿ ಬ್ಯಾಳಿ ಮಾಡಲು ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ, ನುಚ್ಚು ಬ್ಯಾಳಿಯನ್ನು ಉದುರು ಪಲ್ಯಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ನುಚ್ಚು ಬ್ಯಾಳಿಯಲ್ಲಿ ಮೆಂತೆ, ಸೊಯಾಬಿನ್ ಕಡ್ಲಿ ಹಸಿಪಲ್ಯಾ ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಊರುಗಳಲ್ಲಿ ತೊಗರಿ ಬ್ಯಾಳಿಯಿಂದ ಬೆಲ್ಲ ಬೆರೆಸಿ ಹೂರಣ ತಯಾರಿಸಿ ಹೋಳಿಗೆ ಕೂಡ ಮಾಡುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ

ಕಡ್ಲಿ :

ಕಡ್ಲಿ ಕೂಡ ಹಿಂಗಾರು ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕಪ್ಪು ನೆಲ ಅಥವಾ ಕಪ್ಪು ಮಿಶ್ರಿತ ಮಸಾರಿ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಈ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕಡ್ಲಿ ಪೂರ್ಣಾವಧಿ ಏಕ ಬೆಳೆ ಪದ್ದತಿಯನ್ನು ಬೀದರನ ಹುಮನಾಬಾದ, ಬೀದರ, ಭಾಲ್ಕಿ, ಔರಾದ ಮತ್ತು ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಮಳೆಯಾಧಾರಿತ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯಾದ್ಯಂತ ಸುಮಾರು ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ಸಾವಿರ ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೆಲವು ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ನೀರು ನಿಂತು ಇಂಗುವ ತಗ್ಗು (ತೆಳ್ಳಿನ) ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಕಡಲೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹಿಂದಕ್ಕೆ ಒಂದೆ ಜಾತಿಯ ದೇಶಿ ತಳಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗ ಸುಧಾರಿತ ಸಂಕರ ಕುಲಾಂತರಿ ತಳಿಗಳು ಜೊತೆಗೆ ಅಣ್ಣಿಗೇರಿ ಕಾಬೂಲಿ ಕಡಲೆ ಬೆಳೆ ಸಹ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಕಡಲೆಯನ್ನು ತೊಗರೆ ಕಾಳಿನಂತೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಹಾಕಿ ನಂತರ ಬೀಸುವ ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಒಡೆದು ಬೇಳೆ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಡ್ಲಿ ಬೇಳೆ ಬಹು ಉಪಯೋಗಿ ಧಾನ್ಯವಾಗಿದೆ. ಪಲ್ಲೆ. ಕಡ್ಲಿ ಬೇಳೆ ಹೋಳಿಗೆ(ಹೂರಣ)ಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕಡ್ಲಿಯಿಂದ ಪುಟಾಣಿ, ಹುರಿಗಡಲೆ ತಯಾರಿಸುವರು. ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿ ಅದರಿಂದ ಪಿಟ್ಲ (ಓಣುಕ) ಆಹಾರ ಬಜಿ ಬೋಂಡಾ ಇತರ

ಖಾರಾ ಕಡಬು ಸಿಹಿ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಸಹ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ರಾಮನವಮಿ ಯಲ್ಲಿ ಕಡ್ಲಿ ಬೇಳೆ ಪಾನಕವನ್ನು ವಿತರಿಸುವರು. ಮುತ್ತೈದೆಯರಿಗೆ ಉಣಬಡಿಸುವಾಗ ಉಡಿ ತುಂಬುವಾಗ ವೀಳ್ಯದ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ನೆನಸಿದ ಕಡ್ಲಿ ಬ್ಯಾಳಿ ಕೊಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ.

ಚನ್ನಂಗಿ ಬೇಳೆ : (ಚಣಗಿ ಬ್ಯಾಳಿ)

ಚನ್ನಂಗಿ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ತೊಗರಿ, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆಯ ನಂತರದಲ್ಲಿ ಚನ್ನಂಗಿ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಇತರ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಚಣಗಿ ಬೇಳೆ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕೆಂಪು ಅಥವಾ ಕಾವಿ ಬಣ್ಣ ಈ ಬೇಳೆಗೆ ಇರುವದರಿಂದ ಈ ಹೆಸರು ಬಂದಿರಬೇಕು ಎನ್ನಲಾಗುತ್ತದೆ. ಚನ್ನಂಗಿ ಬೇಳೆಯಲ್ಲಿ ತಾಮ್ರದ ಅಂಶ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಇರುವದರಿಂದ ಈ ಬೇಳೆಯ ಮೂಲಕ ಮನುಷ್ಯನ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ತಾಮ್ರದ ಲವಣಾಂಶವು ಈ ಬೇಳೆ ಸೇವಿಸುವದರಿಂದ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ಲಭಿಸುತ್ತದೆ. ಚನ್ನಂಗಿ ಬೇಳೆ ಬಡವರ ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ ಎಂದೇ ಖ್ಯಾತಿಗೊಂಡಿದೆ. ಬಡವರಿಗೆ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರ ಸಿಗುವುದು ಕಷ್ಟ. ಸುಲಭವಾಗಿ ಸಿಗುವ ಚನ್ನಂಗಿ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸೇವಿಸುವರು. ಇದರಿಂದ ತಾನೇತಾನಾಗಿ ದೇಹಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವಂಥ ತಾಮ್ರ ಖನಿಜಾಂಶ ದೊರಕುತ್ತದೆ. ಈ ಚೆನ್ನಂಗಿ ಬೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ತಾಮ್ರದ ಅಂಶ ಇರುವುದನ್ನು ಮನಗಂಡ 'ಆರೋಗ್ಯ ಇಲಾಖೆಯು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಚನ್ನಂಗಿ ಬ್ಯಾಳಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು ನಿರ್ಭಂದ ಹೇರಿದೆ. ಯಾಕೆಂದರೆ ತಾಮ್ರದ ಅಂಶವು ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ದೇಹವನ್ನು ಸೇರಿದೆ ಲೀವರ್ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಎಂಬುದು ಆರೋಗ್ಯ ಇಲಾಖೆಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ' ಆದರೂ ಈ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಲಘು ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಹೆಸರು :

ಜನಪದರು ಬಳಸುವ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಸರಿಗೂ ಪ್ರಧಾನ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಹೆಸರು ಮುಂಗಾರು ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಅಲ್ಪಾವಧಿ ಬೆಳೆ. ಇದು ಬಿತ್ತಿದ ಒಂದು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಕಟಾವಿಗೆ ಬರುವದರಿಂದ ಇದನ್ನು ತಿಂಗಳು ಹೆಸರು ಎಂದೂ ಸಹ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೃಗಶಿರ ಆರಿದ್ರಾ ಮಳೆ ನಕ್ಷತ್ರದಲ್ಲಿ ಜೂನ ಜುಲೈ ತಿಂಗಳ ನಡುವೆ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆಗಷ್ಟ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಫಸಲು ನೀಡುತ್ತದೆ. ನಾಗರ ಪಂಚಮಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಹೆಸರು ರಾಶಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹೊಸ ಹೆಸರಿನಿಂದ ನಾಗರ ಪಂಚಮಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಸರು ಖಿಚಡಿ ತಿನಿಸು ಮಾಡುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಹೆಸರುಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡು ನಮೂನೆ ಇವೆ. ಒಂದು ಜವಾರಿ ಹೆಸರು ಎರಡನೆಯದು ಉತಾಳಿ (ಸಂಕರ) ಹೆಸರು. ಜವಾರಿ ಹೆಸರು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಕಾಳು ಆಗಿದ್ದು ಕರಿಗರೆ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಹೈಬ್ರಿಡ್ ಹೆಸರು ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ್ದಾಗಿ ಬಿಳಿಗರೆ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಕಿರು ಹೆಸರನ್ನು ಪಥ್ಯದ ಆಹಾರವಾಗಿಯೂ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಉದ್ದು :

ಉದ್ದು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮುಂಗಾರಿನ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಕೂಡ ಹೆಸರಿನಂತೆ ಅಲ್ಪಾವಧಿ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಉದ್ದು ಹೆಸರಿನ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದ ಸಸ್ಯ. ಹೆಸರಿನಂತೆ ಇದು ಕೂಡ ಕಾಯಿ ಕಟ್ಟುತ್ತದೆ ಒಂದು ಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತಾರು ಉದ್ದಿನ ಕಾಳುಗಳು ಇರುವುವು ಹೀಗಾಗಿ ಅಲ್ಪಾಧಿಯಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಇಳುವರಿ ಕೊಡುವ ಬೆಳೆ ಇದಾಗಿದೆ. ಉದ್ದನ್ನು ರಾಶಿ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಒಡೆದು ಬೇಳೆ ನಿರ್ಮಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉದ್ದಿನಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ

ಕ್ಯಾಲರಿ ಇರುವದರಿಂದ ಇದು ಶಕ್ತಿದಾಯಕ ಆಹಾರ ಬೆಳೆ ಯನಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಉದ್ದಿನಿಂದ ಚಟ್ನಿ, ವಡೆ, ದಾಲ್, ಹಪ್ಪಳ, ಉದ್ದಿನ ಶೆಂಡಗಿ ಇತರ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉದ್ದಿನಿಂದ ಕುಂಕುಮವನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಬೀದರ ಜಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಉದ್ದು ಇತರ ರಾಜ್ಯಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಆಗುವುದು.

ಉಲುಲಿ :

ಉಲುಲಿ ಕೂಡ ಅಲ್ಪಾವಧಿ ಮುಂಗಾರಿನ ಬೆಳೆ, ರೈತರು ಹೆಸರು ಉದ್ದು, ಉಲುಲಿ, ಅಲಸಂಧಿ ಇತರ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಕಿರಾಣಾ ಎಂದು ಕರೆಯುವ ರೂಢಿಯಿದೆ. ಉಲುಲಿಯನ್ನು ಕಾಳಿನ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಿ ಹಿಂಡಿ ಪಲ್ಲೆಯಾಗಿ ಮತ್ತಿತ್ತರ ಬೆರಕಿ ಪಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಅಲಸಂದಿ : ಇದು ಕೂಡ ಹಿಂಗಾರು ಬೆಳೆ. ಅಲಸಂಧಿ ಬಳ್ಳಿ ಗಿಡದಂತೆ ನೆಲದಿಂದ ಸುಮಾರು ಆರರಿಂದ ಎಂಟು ಅಡಿ ಉದ್ದ ಬೆಳೆಯುವುದು. ಮದ್ಯಮಗಾತ್ರದ ಕಾಳುಗಳು ಇರುತ್ತವೆ. ಅಲಸಂಧಿ ಕಾಳನ್ನು ತೊಪ್ಪಲು ಪಲ್ಲೆಯೊಂದಿಗೆ ಬೆರಸಿ ಮಿಶ್ರ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ, ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಅನೇಕ ಸುಧಾರಿತ ಅಲಸಂಧಿ ತಳಿಗಳನ್ನು ರೈತರು ಅಧಿಕ ಇಳುವರಿ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಹುರುಳಿ :

ಹುರುಳಿ ಕೂಡ ಮುಂಗಾರಿನ ಅಲ್ಪಾವಧಿ ಬೆಳೆ. ಇದನ್ನು ಇತರ ಮುಂಗಾರು ಪ್ರಧಾನ ಬೆಳೆಯ ನಡುವೆ ಅಕ್ಕಡಿ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಬಳ್ಳಿ ರೂಪದಲ್ಲಿರುವ ಗಿಡ. ಹುರುಳಿಯು ತುಂಬಾ ಖನಿಜಾಂಶವಾಪಿರುವ ಧಾನ್ಯ, ಇದರಲ್ಲಿ ಪಿತ್ತನಾಶಕ ಮತ್ತು ಎಲುವುಗಳನ್ನು ಸದೃಢ ಮಾಡುವ ಖನಿಜಾಂಶವಿದೆ. ಹುರುಳಿಯನ್ನು ಆಹಾರ ಬೇಳೆಯಾಗಿ ಮತ್ತು ನೆಗಡಿ, ಪಿತ್ತ (ಆಮ್ಲ) ಆದಾಗ ಹುರುಳಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹಿಟ್ಟಾಗಿ ಬೀಸಿ ಗಂಜಿಯನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಪಿತ್ತ, ನೆಗಡಿ ಗುಣವಾಗುವುದು. ಹುರುಳಿ ದನಗಳು, ಕುದುರೆಗಳಿಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಿಯವಾದ ಧಾನ್ಯವಾಗಿದೆ. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕುದರೆಗಳಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ.

ನವಣೆ :

ನವಣೆ ಸಹ ಮುಂಗಾರು ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ನವಣೆಯನ್ನು ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವರು. ನವಣಿಕಾಳು ಚಿಕ್ಕ ಗಾತ್ರದಿಂದ ಇರುತ್ತದೆ. ರಾಶಿಯ ನಂತರ ಮನೆಯ ಗುಮ್ಮಿ ಇತರಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುವರು. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ನವಣಿ ಅನ್ನ ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡುವರು. ನವಣಿ ರೋಗಿಗಳಿಗೆ, ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಹೇಳಿಮಾಡಿಸಿದ ಧಾನ್ಯವಾಗಿದೆ. ಭತ್ತದಂತೆ ನವಣೆಯನ್ನು ಒರಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒನಕೆಯಿಂದ ತಳಿಸಿ ಮೇಲಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸಿ ಅಕ್ಕಿಯಾಗಿ ಸಿದ್ದಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಇದನ್ನು ನವಣಕ್ಕಿ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ನವಣೆ ಯಾರಾದರೂ ಆಕಸ್ಮಿಕವಾಗಿ ಮನೆಗೆ ಬರುವ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಸತ್ಕರಿಸುವಾಗ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನೆಲ್ಲಕ್ಕಿಗಿಂತಲೂ ನವಣೆ ಅಕ್ಕಿಗೆ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಸತ್ವವಿದೆ ಅಂತೆಯೆ ನವಣೆಯನ್ನು ತಿಂದವನು ಟವಣಿಯಂತಾಗುವನು ಎಂದು ಸರ್ವಜ್ಞನು ತನ್ನ ತ್ರಿಪದಿಯಲ್ಲಿ ನವಣಿ ಅಕ್ಕಿ ಬಗ್ಗೆ ಸುದೀರ್ಘವಾಗಿ ಹೇಳಿದ್ದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಇದು ಜನಪದರ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ಆಹಾರವೆಂಬುದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ.

ಅಗಸೆ :

ಅಗಸೆ ಕೂಡ ಮುಂಗಾರು ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವಂಥ ಮಿಶ್ರ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಅಗಸೆ ಗಿಡವು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿದ್ದು ನೆಲ ಮಟ್ಟದಿಂದ ಎರಡುವರೆ ಅಡಿಯವರೆಗೆ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಯಾವುದಾದರು ಮುಂಗಾರು ಪ್ರಧಾನ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಅಗಸೆಯನ್ನು ಅಕ್ಕಡಿ ಸಾಲಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವರು. ಅಗಸಿಯಿಂದ ಹಿಂಡಿ (ಚಟ್ನಿ) ಕುಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಇದು ದೇಹದ ಬೊಜ್ಜನ್ನು ಕರಗಿಸುವ ಗುಣ ಹೊಂದಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಮೊಸರಿನೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಉಂಡರೆ ಊಟವೂ ರುಚಿಕರವೆನಿಸುತ್ತದೆ. ಅಗಸೆ ಬೀಜದಿಂದ ತೈಲವನ್ನು ತೆಗೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ತೈಲವನ್ನು ಮನೆಯ ಬಾಗಿಲು, ಕಿಟಕಿ.ಜಂತಿ, ತೊಲೆ, ಕಟ್ಟಿಗೆ ಸಾಮಾನುಗಳಿಗೆ ಜನಪದರು ಲೇಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಕಟ್ಟಿಗೆಗೆ ಹೊಳಪಿನ ಜೊತೆಗೆ ಕೀಟ ಬಾಧೆಯಿಂದಲು ರಕ್ಷಿಸುತ್ತದೆ.

ಕಾರಳ್ಳು :

ಕಾರಳ್ಳು ಕೂಡ ಮುಂಗಾರು ಬೆಳೆ. ಇದು ಸುಮಾರು ನಾಲ್ಕರಿಂದ ಐದು ಅಡಿ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಗಿಡದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಹಳದಿ ಹೂವನ್ನು ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಕಾಳು ಕಟ್ಟಿದ ನಂತರ ಗಿಡವು ಒಣಗುತ್ತ ಬರುವುದು ಇದು ಫಸಲು ಕಟಾವಿಗೆ ಬಂದಿದೆ ಎಂಬುದರ ಸೂಚಕವಾಗಿದೆ. ಕಾರಳ್ಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅಡುಗೆಗೆ ಮಿಶ್ರ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಹಾಗು ಹಿಂಡಿ(ಚಟ್ನಿ)ಯಾಗಿ ಕುಟ್ಟಿ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾರೆಳ್ಳು ಹಿಂಡಿಯನ್ನು ಮೊಸರಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಊಟ ಮಾಡುವುದು. ಕಾರೆಳ್ಳು ಶಕ್ತಿದಾಯಕ ಖನಿಜಾಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಜನಪದರ ಒಡಬಿನಲ್ಲಿ ಕಾರೆಳ್ಳನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಮದುವೆಯಲ್ಲಿ ಗಂಡನ ಹೆಸರು ಹೆಂಡತಿಗೆ ಕೇಳುವುದು ರೂಢಿ. ಹೆಂಡತಿ ಗಂಡನ ಹೆಸರನ್ನು ಒಡಪು ಹಾಕಿ ಹೇಳುವಳು ಆಗ "ಕಟಿಕಟಿ ರೊಟ್ಟಿ ಕಾರೆಳ್ಳು ಹಿಂಡಿ ಕೆನಿಕೆನಿ ಮಸರು ಉಂಡು ಹೋಗು ಅಂದರೆ ಸೆಟಗೊಂಡು ಹೋಗ್ತಾನ ನನ ರಾಯ"[2] ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾಳೆ. ಜನಪದರು ತುಂಬಾ ರಸಿಕರು. ತಮ್ಮ ದೈನಂದಿನ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಬಳಸುವಂಥ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಇಂಥವುಗಳಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಎಣ್ಣೆ ಬೆಳೆಗಳು :

ಎಣ್ಣೆ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಳಿಎಳ್ಳು, ಕುಸುಬೆ, ಶೇಂಗಾ, ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಇವು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿವೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಸೋಯಾ ಮತ್ತು ಪಾಮ ವನಸ್ಪತಿ ತೈಲಗಳು ಬಂದಿದ್ದರಿಂದ ಇವುಗಳನ್ನು ಸಹ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಯಾವುದೆ ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ದವಾಗಬೇಕಾದರೆ ಎಣ್ಣೆ ಬೇಕೆ ಬೇಕು, ಎಣ್ಣೆ ಇಲ್ಲದ ಅಡುಗೆ ಇಲ್ಲವೇ ಇಲ್ಲ.

ಕುಸುಬೆ :

ಎಣ್ಣೆ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಕುಸುಬೆ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿದೆ. ಕುಸುಬೆ ಹಿಂಗಾರು ಬೆಳೆ. ಇದನ್ನು ಜೋಳ, ಗೋಧಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಮಿಶ್ರವಾಗಿಯು ಮತ್ತು ಏಕ ಬೆಳೆಯ ಪದ್ದತಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕುಸುಬೆ ಗಿಡದ ರೂಪದ ಸಸ್ಯ. ಗಿಡ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಪ್ರೌಢಾವಸ್ತೆಗೆ ಬಂದಾಗ ಹೂ ಬಿಟ್ಟು ಕಾಳು ಕಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಕಾಳು ಬಲಿತ ಮೇಲೆ ಗಿಡವನ್ನು ಕಿತ್ತು ಗೂಡು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಲಟ್ಟ (ಬಡಿಗೆ) ಗಳಿಂದ ಬೀಜ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ರಾಶಿ ಮೂಲಕ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಗಾಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯುವರು. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪ್ರತಿ ಊರಿನಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಗಾಣದ ಮನೆಗಳಿದ್ದವು. ಹೆಚ್ಚಾನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಯಾರೂ ಎಣ್ಣೆ ಖರೀದಿಸುತ್ತಿದ್ದಿಲ್ಲ. ಗಾಣಕ್ಕೆ ಹಾಕಿಸಿಕೊಂಡು ತಂದು ವರ್ಷಗಟ್ಟಲೆ

ಅಡುಗೆ, ದೀಪಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದ ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ನಂದಾ ದೀವಿಗೆಗಾಗಿ ಅನೇಕ ಭೂಮಿಗಳನ್ನು ದತ್ತಿಯಾಗಿ ನೀಡೀದ್ದರ ಉಲ್ಲೆಖಗಳಿವೆ. ದತ್ತಿ ಹೋಲಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ದೇವರ ದೀಪಕ್ಕಾಗಿ ಕುಸುಬೆ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಎಳ್ಳು :

ಎಳ್ಳುಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡು ಪ್ರಭೇದಗಳು ಇವೆ. ಒಂದು ಬಿಳಿಎಳ್ಳು ಆಗಿದ್ದರೆ ಇನ್ನೊಂದು ಕರಿಎಳ್ಳು. ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಎಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲು ಎಳ್ಳಎಣ್ಣೆ ತಗೆಯುವ ಪದ್ಧತಿ ಇತ್ತು. ವನಸ್ಪತಿ ಆಯುರ್ವೇದ ಔಷಧಗಳಲ್ಲಿ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಳಸುವರು. ಇನ್ನು ಎಳ್ಳನ್ನು ಚಟ್ನಿ ತಯಾರಿಸುವುದಕ್ಕೆ, ಅಡುಗೆಗೆ, ಹೋಳಿಗೆ, ಸಜ್ಜೆರೊಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ರೈತರು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಈ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಎಳ್ಳು ಸಿದ್ದಪದಾರ್ಥವಾಗಿದ್ದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಅಂಶ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಶೇಂಗಾ :

ನೆಲಗಡಲೆ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುವ ಶೇಂಗಾವನ್ನು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮರಳು ಮಿಶ್ರಿತ ಮಸಾರಿ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವರು. ಶೇಂಗಾವನ್ನು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಏಕ ಬೆಳೆ ಮತ್ತು ಮಿಶ್ರ ಬೆಳೆಯ ರೂಪದಲ್ಲಿಯು ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಪುಷ್ಯ ಮಗಿ ಮಳೆ ನಕ್ಷತ್ರದಲ್ಲಿ ಶೇಂಗಾ ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾಲ. ಈ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ನೆಲವನ್ನು ಉಳುಮೆ ಮಾಡಿ ಹದಗೋಳಿಸಿ ಸುಧಾರಿತ ಆರೋಗ್ಯ ಪೂರ್ಣ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ರೈತರು ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡುವರು. ಶೇಂಗಾದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಪ್ರಭೇದ ಇವೆ. ಅವೆಂದರೆ ಗೆಜ್ಜಿ ಅಥವಾ ಗುಂಗರು ಶೇಂಗಾ, ಹರಗು ಶೇಂಗಾ ಗೆಜ್ಜಿ ಶೇಂಗಾ ಗಿಡ್ಡದಾಗಿದ್ದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಗಿಡ ಅಥವಾ ಬೆಚ್ಚ ಶೇಂಗಾ ಎಂತಲು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಶೇಂಗಾದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಅಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ ಶೇಂಗಾ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕೊಬ್ಬಿನಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಶೇಂಗಾದಿಂದ ಎಣ್ಣೆಯ ಹೊರತಾಗಿಯು ಊಟಕ್ಕೆ ಚಟ್ನಿ(ಹಿಂಡಿ)ಯಾಗಿ, ಖಾದ್ಯ ಪದಾರ್ಥ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಿ ಹೋಳಿಗೆ ಶೇಂಗಾ ಉಂಡಿ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಶೇಂಗಾ ಮತ್ತು ಎಳ್ಳು ಬೆರಸಿದ ಹೋಳಿಗೆಯನ್ನು ಸಂಕ್ರಾಂತಿ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವರು. ಆದರೆ ಈಗ ಶೇಂಗಾ ಹೋಳಿಗೆ ಉದ್ಯಮ ರೂಪ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿದೆ. ಹೋಟಲು. ಶಾಪ್, ಬಿಗ್‌ಬಜಾರ್ ಗಳಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧ ಪಡಿಸಿದ ಶೇಂಗಾ ಹೋಳಿಗೆ ಯಾವಾಗಲೂ ಸಿಗುವಂತಾಗಿವೆ. ದೇಹದಲ್ಲಿ ರಕ್ತದ ಅಂಶವು ಕಡಿಮೆಯಾದಾಗ ಡಾಕ್ಟರು ಶೇಂಗಾ ಬೆಲ್ಲ ತಿನ್ನಲು ಸಲಹೆ ನೀಡುವರು. ಬಹುಉಪಯೋಗಿ ಧಾನ್ಯ ಶೇಂಗಾವನ್ನು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಾದ್ಯಂತ ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳಯಾಗಿದೆ ಎಂತಲು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಪಲ್ಯದ ಬೇಳೆಗಳು :

ಪಲ್ಯವನ್ನು ಹಸಿ ತೊಪ್ಪಲು. ಬೆಂಡೆ. ಹೀರೆ. ಬದನೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ (ದೊಡ್ಡದು) ಕೋಸು. ಹೂಕೋಸು. ಹಾಗಲಕಾಯಿ. ಸೌತೆಕಾಯಿ. ಪಡವಲಕಾಯಿ. ಕುಂಬಳಕಾಯಿ. ಅವರೆ. ಸೋಯಾಬೀನ್. ಸೋಯಾ(ಸಬ್ಬಸಗಿ). ಮೆಂತೆಪಲ್ಯ. ರಾಜಗೀರಿ ಪಲ್ಯ. ಕಿರುಸಾಲಿ ಪಲ್ಯ. ಪಾಲಕ ತಪ್ಪಲು. ಪುಂಡಿಪಲ್ಯ. ಶಾಪಿಪಲ್ಯ. ಬಳ್ಳೊಳ್ಳಿ. ಉಳ್ಳಿಗಡ್ಡೆ(ಈರುಳ್ಳಿ), ಕರಿಬೇವು. ಬಸಳೆ ತಪ್ಪಲು. ಗಜ್ಜರಿ. ಮೂಲಂಗಿ. ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ವಿಶೇಷ ಸಂಧರ್ಭದಲ್ಲಿಯೂ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಉತ್ತರಕರ್ನಾಟಕವೂ ಸೇರಿದಂತೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ತರಕಾರಿ ಪಲ್ಯಗಳನ್ನು ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬೆಳೆದು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ತರಕಾರಿ ಪಲ್ಯಗಳನ್ನು ಊಟದ ಜೊತೆಗೆ ಮೇಲು ಹಸಿಯಾಗಿಯೂ ಸೇವಿಸುವುದು ಇಲ್ಲಿನ ವೈಶಿಷ್ಟ, ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಗಜ್ಜರಿ, ಸವತೆಕಾಯಿ, ಮೂಲಂಗಿ, ಉಳ್ಳಗಡ್ಡೆ, ಮೆಂತೆಸೊಪ್ಪು, ಹತ್ತರಿಕೆ ಪಲ್ಯ ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ಪುಂಡಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯವು ಇಲ್ಲಿನ ವೈಶಿಷ್ಟಪೂರ್ಣ ಪಲ್ಯ ಆಗಿದೆ. ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ ಪುಂಡಿಪಲ್ಯವೆಂದರೆ ಎಂಥವರ ಬಾಯಿಯಲ್ಲಿ ನೀರುರುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೆ ಹಾಗಲಕಾಯಿ, ಚವಳಿಕಾಯಿ, ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಪಲ್ಯವನ್ನು ರೊಟ್ಟಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಸೇವಿಸುವುರು. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಪಲ್ಯವೆಂದರೆ ಬದನೆಕಾಯಿ ತುಂಬುಗಾಯಿ ಇವೆಲ್ಲವೂ ಮಾರ್ಕೆಟನಲ್ಲಿಯೆ ದೊರೆಯುವಂತಹ ತರಕಾರಿಗಳೆ ಆಗಿವೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ "ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಜೂನ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮಾನ್ಸೂನ್ ಋತು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿ ಅಕ್ಟೋಬರ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮುಗಿಯುತ್ತದೆ. ಎರಡು ಹಂಗಾಮಿನ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾದ ಹವಾಮಾನ ಇಲ್ಲಿದೆ. ಆದರೆ ಔರಾದ ತಾಲೂಕಿನ ಸ್ವಲ್ಪ ಭಾಗವು ಮಳೆಯಾಧಾರಿತ ಪ್ರದೇಶ ಹಾಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಒಣ ಭೂಮಿ ಇರುವದರಿಂದ ಕೇವಲ ಒಂದೇ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯೆ ಹೆಚ್ಚು"[೮] ಯಾವುದೆ ಪ್ರದೇಶದ ಆಹಾರ ಪದ್ದತಿಗೂ ಮಣ್ಣಿನ ಖನಿಜಾಂಶ ನೀರಿಗು ಅಂತರ ಸಂಭಂಧವಿದೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪ್ರದೇಶವು ದಖ್ಖನ್ ಪ್ರಸ್ಥಭೂಮಿಯ ಪ್ರಮುಖ ಭೂಭಾಗವಾಗಿರುವ ಈ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪ್ರದೇಶವು "ದಖ್ಖನ್ ಟ್ರ್ಯಾಪ್ ಶಿಲಾರಸದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದಾಗಿದೆ. ಈ ಟ್ರ್ಯಾಪ್‌ಗಳು ಸಮುದ್ರ ಮಟ್ಟದಿಂದ ೬೮ ಮಿಟರ್ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿವೆ. ಬೀದರ, ಹುಮನಾಬಾದ ಮತ್ತು ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ತಾಲೂಕುಗಳ ಬಹುತೇಕ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ, ಈ ಟ್ರ್ಯಾಪ್‌ಗಳ ಮೇಲುಪದರುಗಳು ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಜೆಂಬಿಟ್ಟಿಗೆ ಮಣ್ಣಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆಗೊಂಡಿವೆ."[೯] ಇದು ಭೂಮಿಯ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಸೂಮಾರು ೧೮ ರಿಂದ ೨೫ ಮೀಟರಗಳ ವರೆಗೆ ಆವರಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದು. ಈ ಮಣ್ಣು ನೀರನ್ನು ತನ್ನ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಬಹಳಕಾಲ ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೋಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಇಲ್ಲೆಲ್ಲ ಅಂತರಜಲ ಇತರೆಡೆಗಳಿಗಿಂತ ಮೇಲ್ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿದೆ. ನೀರನ್ನು ಇಂಗಿಸಿಕೊಂಡು ಭೂತಳಕ್ಕೆ ಸಾಗಿಸುವ ಗುಣ ಇಲ್ಲಿನ ಕಲ್ಲು ಮಣ್ಣಿಗೆ ಇರುವುದು. ಸ್ಥಳಿಯರು ಈ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬಾವಿ ತೋಡಿಸಿ ಅಂತರಜಲವನ್ನು ಏತ ಅಥವಾ ವಿದ್ಯುತ್‌ಪಂಪ್ ಮೂಲಕ ಎತ್ತಿ, ಕೃಷಿ, ತರಕಾರಿ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ ಎನ್ನಬಹದು.

ಈ ಹಿಂದೆ ಸ್ಥಳಿಯವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಜವಾರಿ(ದೇಶಿ) ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಅದರಿಂದಲೆ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ಪದ್ದತಿ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ಯಾಕೆಂದರೆ ಈಗ ಮಾರ್ಕೇಟನಲ್ಲಿ ಸುಧಾರಿತ ತರಕಾರಿ ಬೀಜಗಳ ಪಾಕೇಟ್‌ಗಳು ಅದರಲ್ಲಿ ಅಲ್ಪಾ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಫಸಲು ಕೊಡುವಂತಹ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತಂದು ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು ರೂಢಿಯಾಗಿದೆ. ಪ್ರತಿ ಮನೆಯ ಹಿತ್ತಲಿನಲ್ಲಿ ಅದೇಷ್ಟೊ ತರಕಾರಿ, ಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳಿ ಹಾಕಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಸೌಂದರ್ಯದ ಮೋಹಕ್ಕೆ ಆಕರ್ಷಿತರಾಗುತ್ತಿರುವ ಅದೇಷ್ಟೊ ಜನರು ತರಕಾರಿ ಬದಲಾಗಿ ಈಗ ಸೌಂದರ್ಯ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಡುತ್ತಿರುವರು ಎನ್ನಬೇಕು.

೪.೩ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಪ್ರಕಾರಗಳು :

ಆಹಾರವನ್ನು ಊಟ, ಉಪಹಾರ (ನಾಷ್ಟ) ಪಾನೀಯ ಎಂದು ಹೀಗೆ ಮೂರು ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವೀಕರಿಸುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಕೆಲವು ಆಹಾರಗಳು ಜಾತಿ, ಮತ, ಧರ್ಮ ಸಂಬಂಧವಾಗಿ ಸಸ್ಯಾಹಾರ ಮಾಂಸಾಹಾರ ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಪಥ್ಯದ ಆಹಾರ, ಮಕ್ಕಳ ಆಹಾರ, ಬಾಣಂತಿಯ ಆಹಾರ, ವಿಧಿ ನಿಷೇಧ ಆಹಾರಗಳಾಗಿಯೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿರುವವು. ಇವೆಲ್ಲವೂ ಏಕಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆಗಲಿ ಯಾವಾಗಲು ಆಗಲಿ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಆಯಾ ಕಾಲ ಋತುಮಾನ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಸಂದರ್ಭವನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿ ಬಳಸಲ್ಪಡುತ್ತವೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಇವೆಲ್ಲವನ್ನು ಒಟ್ಟುಗೂಡಿಸಿ ಜೀವನಾವರ್ತನ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿ ನೋಡುವುದು ಹೆಚ್ಚು ಉಚಿತವೆನಿಸುತ್ತದೆ.

ಅ} ಜನಪದ ಆಹಾರಾವರ್ತನೆಗಳು :

ಆವರ್ತನಾ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ನಿತ್ಯ ಆವರ್ತನಾ ಆಹಾರ ವಾರ್ಷಿಕಾವರ್ತನೆ ಆಹಾರ, ಜೀವನಾವರ್ತನೆ ಆಹಾರವಾಗಿ ಮತ್ತು ಪಥ್ಯ ಬಾಣಂತಿ ಮಕ್ಕಳ ಆಹಾರ ನಿಷೇದಿತ ಆಹಾರಗಳನ್ನಾಗಿ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ ಆಹಾರ ಎಂದು ವರ್ಗೀಕರಿಸಿ ನೋಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ. ಈ ವರ್ಗೀಕರಣವು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ಧಾರ್ಮಿಕ ಹಾಗೂ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಎನ್ನಬೇಕು.

ದೈನಂದಿನಾವರ್ತನ, ವಾರ್ಷಿಕಾವರ್ತನ ಮತ್ತು ಜೀವನಾವರ್ತನವಾಗಿ ಬರುವ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣಾತ್ಮಕ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಜನಪದರ ಒಂದು ಮುಖ್ಯ ಅಂಗವಾಗಿದೆ. "ಆವರ್ತನೆ ಎಂದರೆ ಸುತ್ತಿಕೊಳ್ಳು, ಸುಳಿಯುವುದು, ಬಾರಿ ಸಲ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು."[2] ಎಂಬ ಅರ್ಥವಿದೆ. ಕೆಲವು ಆವರ್ತ "ಆವರ್ತನೆಗಳು ಮನುಷ್ಯನ ದೈನಂದಿನ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಉಂಟಾಗುತ್ತವೆ, ಮತ್ತೆ ಕೆಲವು ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ, ಜಾತ್ರೆ ಉತ್ಸವ ವಾರ್ಷಿಕವಾಗಿ ಆವರ್ತನೆಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಜೀವಿತಾವಧಿಯಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿದಾಗ ಮದುವೆಯಾದಾಗ, ಹೆಣ್ಣು ಬಾಣಂತಿಯಾದಾಗ, ಮೈನೆರೆದಾಗ, ಮರಣ ಹೊಂದಿದಾಗ ಬರುವಂತಹ ಆವರ್ತನೆಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ"[3] ಇಂಥ ಆಚರಣೆಗಳು ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆ ಮಾತ್ರ ನಡೆಯುತ್ತವೆ ಹಾಗಾಗಿ ಜೀವನಾವರ್ತನಗಳು ಇಂಥ ಆವರ್ತನೆಗಳ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವು ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ದೈನಂದಿನ, ವಾರ್ಷಿಕ ಹಾಗೂ ಜೀವನಾವರ್ತನ ಸಂಬಂಧಿ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಆಯಾ ಜಾತಿ, ಸಮುದಾಯ, ಧರ್ಮ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಆಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಬಹುತೇಕವಾಗಿ ಕೆಲವು ಜಾತಿ, ಸಮುದಾಯ, ಧಾರ್ಮಿಕ ಜನರು ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿ ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಸಮುದಾಯಗಳು ವ್ಯವಸಾಯ ಸಂಬಂಧಿ ಉದ್ಯೋಗಗಳನ್ನು ಮಾಡುವವರಾಗಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಮುದಾಯಗಳ ಜನರ ವ್ಯವಸಾಯ ಸಂಬಂಧಿ ಕಸುಬುಗಳು ಈ ಎಲ್ಲ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗಿ ಇವರೆಲ್ಲರಲ್ಲೂ ಆಹಾರವು ವಿವಿಧ ಆವರ್ತನಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಬ} ದೈನಂದನಾವರ್ತನೆಯ ಆಹಾರ :

ಮಾನವನು ತನ್ನ ಜೀವನೋಪಾಯಕ್ಕೆ ಕೈಕೊಂಡ ಒಂದೊಂದು ವೃತ್ತಿಯ ಹೆಸರು ಆ ವೃತ್ತಿಯವರನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನವಾಗಿ ಜಾತಿಯ ಹೆಸರಾಗಿ ಆ ಹಣೆಪಟ್ಟಿ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿತ್ತು. ಹೀಗಾಗಿ ನಮ್ಮ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ವೃತ್ತಿ ಮತ್ತು ಜಾತಿ ಒಂದನ್ನೊಂದು ಬೇರ್ಪಡಿಸಲಾರದಷ್ಟು ಬೆಸೆದುಕೊಂಡಿವೆ. "ಒಂದೊಂದು ವೃತ್ತಿಯನ್ನೆ ಅವಲಂಬಿಸಿಕೊಂಡು ಬದುಕತೊಡಗಿದ ಜನರು ತಮ್ಮದೆ ಆದ ಸಂಸ್ಕಾರ ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವರು. ಇವು ಒಂದು ವೃತ್ತಿಯವರಿಂದ ಮತ್ತೊಂದು ವೃತ್ತಿಯವರಿಗೆ ಭಿನ್ನವಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿದ್ದು ವೃತ್ತಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯೆ ಜಾತಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಆಳವಾಗಿ ಬೇರು ಬಿಟ್ಟಿದೆ."[3] ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಕ್ಕಲಿಗ, ಕಮ್ಮಾರ, ಬಡಿಗ, ಅಕ್ಕಸಾಲಿಗ, ಕಂಬಾರ, ಮಡಿವಾಳ, ಭಜಂತ್ರಿ, ಚಮ್ಮಾರ, ಹಡಪದ, ಕುರುಬ, ಅಂಬಿಗ, ಈಡಿಗ, ಗಾಣಿಗ, ಸಿಂಪಿಗ, ಬಣ್ಣಗಾರ, ಹಟಗಾರ ಅಥವಾ ಜೇಡ ಮೊದಲಾದ ಜಾತಿಗಳು ಹಾಗೂ ಅವುಗಳಿಗೆ ವಿಶೇಷವಾದ ಆಚಾರ, ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳಿವೆ. ಈ ತರಹದ ಎಲ್ಲಾ ಸಂಪ್ರದಾಯದವರು ಪರಸ್ಪರ ಸಹಕಾರದಿಂದ ಒಂದೆ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿರುವಂತೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಈ ಸಾಮ್ಯತೆ ಸಹಕಾರವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಯಾವುದೆ ಸಮುದಾಯದವರು ಇರಲಿ ಅವರ ದೈನಂದಿನ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯು ಅತ್ಯಂತ ಸರಳವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬಹುತೇಕ ಸಮುದಾಯದವರ ನಿತ್ಯ ಆಹಾರ ರೊಟ್ಟಿ, ಕಾಳು ಪಲ್ಯೆ(ಸಬ್ಜಿ) ತರಕಾರಿ, ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ಖಾರಾಚಟ್ನಿ, ಶೇಂಗಾ, ಕಾರೆಳ್ಳು, ಪುಟಾಣಿ, ಅಗಸಿ ಚಟ್ನಿ, ಬಾನ (ಅನ್ನ) ಸಾರು ಕೆಲವರು ರೊಟ್ಟಿ ಬದಲಿಗೆ ಚಪಾತಿಯನ್ನು ಊಟ ಮಾಡುವರು. ಈ ಪ್ರದೇಶವು ಜೋಳ, ಗೋಧಿಗೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವದರಿಂದ ಇದುವೆ ದಿನದ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ ಎನ್ನಬೇಕು. ಕಾಯಿಯ ಪಲ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ತೊಗರಿಬೇಳೆ ಉದರ ಪಲ್ಯೆ, ಗಟ್ಟಿ ಬ್ಯಾಳಿ, ಖಾರಬ್ಯಾಳಿ, ಕಡ್ಲಿ ಉದರ ಬೇಳೆ, ಬೆಂಡಿಕಾಯಿ, ಬದನೆಕಾಯಿ, ಚವಳಿಕಾಯಿ, ಹಗಲಕಾಯಿ, ಹಸರು ಗುಂಬಳಕಾಯಿ. ಹಾಗೆಯೆ ಮೆಂತೆ ತಪ್ಪಲು, ಸೋಯಾ ತಪ್ಪಲು, ರಾಜಗಿರಿ ತಪ್ಪಲು, ಪಾಲಕ ತಪ್ಪಲು, ಹುಣಚಿಕ್ಕಿ ಪಲ್ಯ, ಪುಂಡಿ ಪಲ್ಯ ಇನ್ನೂ ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಒಲೆಯ ಕೆಂಡದ ಮೇಲೆ ಸುಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಹಚ್ಚಿ ರೊಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ಚಪಾತಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಇವಾವವು ದೊರೆಯದಿದ್ದರೆ ಕಡ್ಲೆ ಹಿಟ್ಟು ನೀರು ಹಚ್ಚಲಾರದೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಉದರ ಪಿಟ್ಲ ತಯಾರಿಸಿ ರೊಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಶಿಷ್ಟ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿನಂತೆ ಬೆಳಗಿನ ಉಪಹಾರಕ್ಕೊಂದು, ಊಟಕ್ಕೊಂದು ಅಂತ ತಿನಸು ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಅವರು ದಿನದ ಊಟದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನೆ ಬೆಳಗಿನ ಉಪಹಾರವನ್ನಾಗಿ ಸೇವಿಸುವ ಪದ್ದತಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದರ ಆಹಾರ ಪರಿಕರಗಳು :

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅದರಲ್ಲೂ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಜನಪದರು ದಿನನಿತ್ಯದ ಆಹಾರವನ್ನಾಗಿ ಬಳಸಲ್ಪಡುವ ಆಹಾರ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ನೋಡಬಹುದು.

ರೊಟ್ಟಿ :

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ದೈನಂದಿನ ಆಹಾರವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲ್ಪಡುವ ರೊಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಹಲವು ಬಗೆ ಇವೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ

೧) ಬಿಳಿ ಜೋಳ ರೊಟ್ಟಿ

೨) ಕೆಂಪು ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ಮುಂಗಾರು ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ.

೩) ಸಜ್ಜೆ ರೊಟ್ಟಿ, ಪ್ರಮುಖವಾಗಿವೆ.

ಯಾವುದೇ ಬಗೆಯ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಮೊದಲಿಗೆ ಜೋಳವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿ ಗಿರಣಿಯಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬರಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವ ಸಲಕರಣೆ ಕೊಪ್ಪರಿಗೆ ಅಥವಾ ಕೊಮ್ಮಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹರಡಿಕೊಂಡು ಬೆಂಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹಂಚಿಟ್ಟು ಅರದಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಬೆರಸಿ ಜಿಗಿ ಬರುವಂತೆ ನಾದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಸಂಗತಿಯೆಂದರೆ ಉಳಿದ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಜರಡಿ ಹಿಡಿದು ಕಲಸಿದರೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಜರಡಿ ಹಿಡಿಯದೇ ಹಿಟ್ಟು ಕಲಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಇರುವುದು. ಹಾಗೆ ಮಾಡುವದರಿಂದ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನಾರಿನಾಂಶವು ಉಳಿದುಕೊಂಡು ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದರ ಹಿಂದಿದೆ. ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವಂತೆ ನಾದಿದ ಮೇಲೆ ಒಬ್ಬಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಆ ನಂತರ ರೊಟ್ಟಿಯ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಹಿಟ್ಟು ಹಿಡಿದು ಕಲ್ಲು ಅಥವಾ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಕೊಪ್ಪರದಲ್ಲಿ ಕೈಯಿಂದ ತಟ್ಟಿ ಕಾಯಿದ ಹಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಲೆ ಬೆಂಕಿಯ ಮೇಲೆ ಮಾಡಿದ ರೊಟ್ಟಿ ತುಂಬಾ ರುಚಿಕಟ್ಟಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಹಳ್ಳಿಗಳಿಗೂ ಎಲ್.ಪಿ.ಜಿ. ಗ್ಯಾಸ್ ಅನುಕೂಲತೆ ಬಂದು ಈಗೆಲ್ಲ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಗ್ಯಾಸ ಸಹಾಯದಿಂದ ರೊಟ್ಟಿ ಇತರ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದು ರೂಢಿಯಿದೆ. ರೊಟ್ಟಿ ಸಸ್ಯಾಹಾರವಾಗಿದೆ.

ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಕಡಕ ರೊಟ್ಟಿ, ಕಟಕಲು ರೊಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ಒಣ ರೊಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಂಥವು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರೂ ಹಬ್ಬ ವಿಶೇಷ ಕಾರಣಗಳಿದ್ದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಜ್ಜೆ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಇದೇ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಇನ್ನೂ ಸಜ್ಜೆ ರೊಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಅರಿಸಿಣ ಎಳ್ಳು ಬೆರೆಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಕೆಲವರು ರೊಟ್ಟಿ ಅಗಲವಾಗಿ ಬಡಿದನಂತರ ಮೇಲೆ ಎಳ್ಳು ಹಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದು ಬಗೆಯ ರೊಟ್ಟಿಯೆಂದರೆ ಅದು ಬೆರಕಿ ರೊಟ್ಟಿ (ಮಸಾಲೆ ರೊಟ್ಟಿ) ಅಥವಾ ಧಪಾಟಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಧಪಾಟಿ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೀಗಿದೆ. ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ರೊಟ್ಟಿಯ ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಕಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು, ಉಪ್ಪು, ಕೆಂಪುಕಾರ, ಮಸಾಲೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಎಳ್ಳು ಹಾಕಿ ರೊಟ್ಟಿಯಂತೆ ತಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಥಾಲಿಪಿಟ್ಟು ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ರೊಟ್ಟಿ ಜೊತೆ ಕಾಯಿ ಪಲ್ಯೆ, ತರಕಾರಿ, ಚಟ್ನಿ, ಮೊಸರು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಜನಪದರು ಊಟ ಮಾಡುವರು. ರೊಟ್ಟಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸುಟ್ಟು ಮಾಡುವದರಿಂದ ಬಹಳ ದಿನ ಕಾಲ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ. ಒಕ್ಕಲುತನದ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ರೊಟ್ಟಿ ಬಡಿದು ಒಣಗಿಸಿ ಇಡುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಸಾರು :

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ರೊಟ್ಟಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಕಾಳಿನ ಪಲ್ಲೆಯಂತೆ ಸಾರನ್ನು ಬಳಸುವುದು ರೂಢಿಯಿದೆ. ಈ ಸಾರು ಹೆಚ್ಚಾನಪೆಚ್ಚು ತೊಗರಿ ಬೇಳೆಯಿಂದ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಸರು ಬ್ಯಾಳಿ ಸಾರು ಮಾಡುವರು. ಈ ಸಾರು ತಿಳಿಯೂ ಅಲ್ಲ ಅತ್ತ ಗಟ್ಟಿಯೂ ಅಲ್ಲದ ಎರಡರ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಕೆಲವರು ಸಾರಿನಲ್ಲಿ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಹಿಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಊಟ ಮಾಡುವವರಿದ್ದರೆ ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರು ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ತಾಟು ಅಥವಾ ಗಂಗಾಳದಲ್ಲಿ

ಮುರಿದು ಅದರ ಮೇಲೆ ಸಾರು ಹಾಕಿ ನೆನಸಿ (ನೆಂದು) ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವರು ಬೇಳೆ ಸಾರಿಗೆ ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು ರಾಡಿ ಹಾಕಿದರೆ ಕೆಲವರು ಟೋಮೆಟೋ ಹಾಕಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಅನ್ನ :

ಹಿಂದೆಲ್ಲ ಜನಪದರು ಅನ್ನವನ್ನು ದಿನಾಲು ಮಾಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಸೋಮವಾರವೋ ಇನ್ಯಾವುದೋ ದಿನದಂದು ಅಕ್ಕಿ ಅನ್ನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಎಲ್ಲರೂ ನವಣೆ ಅನ್ನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲೂಕಿನ ಎಪ್ಪತ್ತರ ವಯಸ್ಸಿನ ಹಿರಿಯ ಹೆಣ್ಣು ಮಗಳು ಪಾರಮ್ಮ ಅನ್ನ ಮಾಡುವ ಸಂದರ್ಭವನ್ನು ಹೀಗೆ ಬಿಚ್ಚಿಡುತ್ತಾಳೆ. ಈಗೀಗ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಅಕ್ಕಿ ಅನ್ನವು ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರವೇ ಆಗಿದೆ. ಅಕ್ಕಿ ಅನ್ನದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಬಗೆಗಳಿವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಮಸಾಲೆ ಅಥವಾ ಒಗ್ಗರಣೆ ಅನ್ನ, ಜೀರಾ ಅನ್ನ, ಮೊಸರ ಅನ್ನ, ಬಿಸಿಬೇಳೆ ಅನ್ನ, ಅಕ್ಕಿಗಂಜಿ, ಅಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ ಹೀಗೆ ಅನೇಕ ಬಗೆಗಳಿವೆ.

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ನಂತರ ಅಳತೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಕುದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆಲವರು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಕುದಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಗಂಜಿಯನ್ನು ಬಸಿಯುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆ ಬಸಿದ ಗಂಜಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸೇವಿಸುವರು. ಇದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದೆಂಬ ಭಾವನೆ ಇವರಲ್ಲಿರುವುದು.

ನವಣೆಯ ಅನ್ನವು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಬಹಳ ಉತ್ತಮ. ಜನಪದರು ನವಣೆಯ ಅನ್ನದಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ತುಪ್ಪ ಬೆರೆಸಿ ಊಟ ಮಾಡುವರು. ಹಾಗೆ ಮಾಡುವದರಿಂದ ಯಾವುದೇ ಜ್ವರ ನೆಗಡಿ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಪಥ್ಯದವರಿಗೆ ನವಣೆಯ ಅನ್ನ ಉಣಿಸುವರು.

ತರಕಾರಿ ಪಲ್ಯ :

ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಯಾವ ಸೊಪ್ಪು ಪಲ್ಯ ಯಾವ ಪದಾರ್ಥ ತಿಂದರೆ ತನ್ನ ನಾಲಿಗೆಗೂ ರುಚಿ, ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೂ ಹಿತಕಾರಿ ಎಂಬುದನ್ನು ಜನಪದರು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಲ್ಲರು. ಹೀಗಾಗಿ ಅವರು ನಿರಂತರವಾದ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿಂದ ಬೆಳೆಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತ ಬಂದ ಸಸ್ಯ ಜ್ಞಾನ ರುಚಿ ಪ್ರಜ್ಞೆ ಆರೋಗ್ಯದ ಅರಿವು ದೇಶಿ ಜ್ಞಾನದ ಒಂದು ಮುಖ್ಯ ಭಾಗವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಲೇಬೇಕು. “ಆಹಾರ ಅದರ ರುಚಿ ಮೂಲತಃ ನಾಲಿಗೆಯ ವಿಷಯ. ಆದರೆ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರ ಪಂಚೇಂದ್ರಿಯಗಳಿಗೂ ವಿಷಯವಾಗಿ ಸಂತೃಪ್ತಿ ನೀಡಬಲ್ಲದು”[4] ಈ ವಿಷಯ ಜ್ಞಾನ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ ಅದನ್ನು ಬೀದರನ ಜನಪದರ ಆಹಾರದಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಬದನೆ, ಬೆಂಡೆ, ಹಾಗಲ, ಕುಂಬಳ, ತೊಂಡೆ, ಬಾಳೆ, ಸೌತೆ, ರಾಜಗಿರಿ, ಕಿರುಸಾಲೆ, ಕುಸುಬೆ, ಕಡ್ಲಿ ಪಲ್ಲೆ, ಪಡುವಲ, ಚಗಟೆ, ನುಗ್ಗೆ, ತುಂಬೆ ಹೂವು, ಹುಣಸೆ ಸೊಪ್ಪು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಪಲ್ಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೀದರನ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿನ ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಇಲ್ಲಿ ಯಾವುದೆ ಒಂದು ಕಾಯಿ ಅಥವಾ ದಿನಸು ಸೊಪ್ಪಿನ ದಿನಸಿನಿಂದ ಪಲ್ಯ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಎರಡು ಮೂರು ಕಾಯಿ ದಿನಿಸು ತರಕಾರಿ ದಿನಿಸು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಪಲ್ಯೆಯ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯವಾಗಿದೆ.

ನುಗ್ಗೆ, ಹರಿವೆ, ಬಸಳೆ, ಹೆಸರು, ಹಸಿರು ಕುಂಬಳಕಾಯಿಯ ಇತ್ಯಾದಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಒಂದನ್ನು ಆಯ್ದುಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿ ಅರಿಸಿನ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಜೀರಿಗೆ, ಇಂಗು,ಬೆಲ್ಲ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಸೊಪ್ಪಿನ ಹುಳಿ ತುಂಬಾ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಖಾರಾ ಚಟ್ನಿ :

ಖಾರಾ ಚಟ್ನಿ ಜನಪದರು ನಿತ್ಯ ಊಟದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಜನಪ್ರಿಯ ವ್ಯಂಜನವಾಗಿದೆ. ಚಟ್ನಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಹು ವಿಧಗಳಿವೆ. ಅವುಗಳೆಂದರೆ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಖಾರವನ್ನು ರೊಟ್ಟಿಯ ಜೊತೆಗೆ ನೆಂಚಿಕೊಂಡು ಉಣ್ಣುವರು. ಇದು ಬಡವರ ಆಹಾರವೂ ಹೌದು. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಏನೂ ಪಲ್ಯ ಇರದಿದ್ದ ಪ್ರಸಂಗದಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕಾರು ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಖಲ ಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಅರಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಬಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಜೀರಿಗೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ, ಹುಣಸೆ ಹುಳಿ ಹಾಕಿ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿದ ಖಾರ ಒಂದು ವಾರವಾದರೂ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ.

ಕೆಲವರು ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಗೆ ಬದಲಾಗಿ ಒಣಗಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಕಾಲ ನೆನಸಿಟ್ಟು ನಂತರ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ, ಹುಳಿ ಬೆಲ್ಲ, ಬಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಕುಟ್ಟಿ ಒಂದು ಭರಣಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಇಟ್ಟು ಬೇಕಾದಾಗಲೆಲ್ಲ ರೊಟ್ಟಿ, ಚಪಾತಿ ಅನ್ನದ ಜೊತೆಗೆ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಶೇಂಗಾ ಹಿಂಡಿ :

ಊಟದ ಜೊತೆಗೆ ಉಪ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥವನ್ನಾಗಿ ಶೇಂಗಾವನ್ನು ಹಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಹುರಿದು ಸೊಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು ಒಳ್ಳಲ್ಲಿ ಹದವಾಗಿ ಕುಟ್ಟಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೂ ಮೇಲಿನಂತೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಬಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಕುಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿದ ಹಿಂಡಿಯನ್ನು ತಿಂಗಳು ಗಟ್ಟಲೆ ಬಳಸುವರು.

ಎಳ್ಳ ಹಿಂಡಿ :

ಶೇಂಗಾದಂತೆ ಎಳ್ಳನ್ನು ಸಹ ಹಂಚಿನಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಒರಳಲ್ಲಿ ಹದವಾಗಿ ಮೇಲಿನಂತೆ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಕಲಸಿ ಕುಟ್ಟಿ ಇಡುವುರು. ಆಗಾಗ ಊಟದ ಜೊತೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಉಣ್ಣುವುದು ಇಲ್ಲಿನವರ ರೂಢಿಯಾಗಿದೆ ಎನ್ನಬೇಕು.

ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ :

ಊಟಕ್ಕೆ ಮೊದಲು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇದ್ದರೆ ಊಟ ಚೆನ್ನ ಎಂಬ ಗಾದೆ ಮಾತು ಕೇಳುತ್ತೇವೆ. ಜನಪದರು ತಮಗೆ ಬೇಕಾಗುವಂತಹ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ನಮ್ಮ ಕಡೆಯಲ್ಲಿ ಮಾವಿನ ಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ, ನಿಂಬೆಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ತೊಂಡೆಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ, ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಅಂಬಾಡೆಕಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ.

ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಸುಗ್ಗಿಯಲ್ಲಿ ಗಿಡದಲ್ಲಿನ ಕಸುಕಾಯಿಯನ್ನು ಇಳಿಸಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಬಡಿಗೇರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ತಂದು ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಮಸಾಲೆ ತಂದು ದಿನಸುಗಳನ್ನು ಕಲಿಸಿ ಪಿಂಗಾಣಿ ಭರಣಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಬಾಯಿ ಕಟ್ಟಿ ಮನೆಯ ಅಟ್ಟಣಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ಕೆಲವು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಕಲೆತುಕೊಳ್ಳಲು ಇಟ್ಟು ನಂತರ ದಿನಾಲೂ ಹಾಗೂ ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭಗಳ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಜನಪದರು ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಹಾಕಿದ ಮೇಲೆ ಮೈಲಿಗೆ ಅಥವಾ ಎಂಜಲು ಕೈಯಿಂದ ಮುಟ್ಟುವದಿಲ್ಲ. ಯಾಕೆಂದರೆ ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ಕೆಡುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ಇದು ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾದುದು ಹೌದು. ಎಂಜಲು ಕೈಯಿಂದ ಅಥವಾ ಕೊಳೆ ಕೈಯಿಂದ ಮುಟ್ಟಿದರೆ ಪಂಗಸು ಬರುವುದು ಅವರು ಉಪ್ಪಿಗ

ಕಾಯಿಯನ್ನು ವರ್ಷದ ವರೆಗೆ ಜಾಗರೂಕತೆಯಿಂದ ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು ಬರುವದರಲ್ಲಿ ನಿಸ್ಸೀಮರು ಎನ್ನಬೇಕು. ಹಾಗೆಯೆ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಶುಭ ಕಾರ್ಯಗಳಾದ ಲಗ್ನ, ಗೃಹ ಪ್ರವೇಶ ಮೊದಲಾದವುಗಳಾದಾಗ ತಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕದೆ ಬೇರೆಯವರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಬರುವರು.

ಹುಣಸೆ ತೊಕ್ಕ :

ಬಲಿತ ಹುಣಸೆ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಆರಿಸಿ ತಂದು ಮೇಲಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ,ಬೀಜ ಸುಲಿದು ಅದನ್ನು ರುಬ್ಬುವ ಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೆಲ್ಲ, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು, ಇತರೆ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ರುಬ್ಬಿದ ಮೇಲೆ ಪಿಂಗಾಣಿ ಭರಣಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಬಾಯಿ ಕಟ್ಟಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲವೆ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿ ಸಿಗದಿದ್ದಾಗ ಜನಪದರು ಇದನ್ನು ರೊಟ್ಟಿ ಚಪಾತಿ ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಸೇವಿಸುವುರು. ಹುಣಸೆ ತೊಕ್ಕ ಊಟಕ್ಕೆ ಸ್ವಾದ ನೀಡುತ್ತದೆ.

ವಾರ್ಷಿಕಾವರ್ತನ ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭದ ಆಹಾರ :

ಜನಪದರು ರುಚಿ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಿಯರು. ಅವರು ಯಾವ ಋತುಮಾನದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ ಮದುವೆ, ಮುಂಜಿ, ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸಬೇಕು ಅದನ್ನು ಹೇಗೆ ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ಕೇವಲ ಹೊಟ್ಟೆ ಮಾತ್ರ ತುಂಬಿಸುವ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿರದೆ ಅದು ಸ್ಥಳೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪ್ರತೀಕವೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಲಕ್ಷಿಸಬೇಕು. ಜನಪದರು ದೈನಂದಿನದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಆಹಾರವನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಆಹಾರವನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಮತ್ತು ಅದರಂತೆ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಜನತೆಯ ಕವಿ ಸರ್ವಜ್ಞನು ತನ್ನ ತ್ರಿಪದಿಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆ ತುಂಬಾ ಮಾರ್ಮಿಕವಾಗಿ ಹೇಳಿದ್ದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

"ಅನ್ನದೇವರ ಮುಂದೆ ಇನ್ನು ದೇವರು ಉಂಟೆ
ಅನ್ನವಿರುವ ತನಕ ಪ್ರಾಣವಿ ಜಗದೊಳು"[೧೪]

ಅನ್ನದ ಗುಣ ಮತ್ತು ಋಣವನ್ನು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಮೌಲ್ಯವಾಗಿ ಜನಪದರು ಪರಿಗಣಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದರಂತೆ 'ಊಟ ಬಲ್ಲವನಿಗೆ ರೋಗವಿಲ್ಲ, ಮಾತು ಬಲ್ಲವನಿಗೆ ಜಗಳವಿಲ್ಲ' ಎಂಬ ಮಾತು ಕೂಡ ಆಹಾರ ಆರೋಗ್ಯದ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಆಯಾ ಋತು ಮತ್ತು ಹಬ್ಬದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ನೋಡಬೇಕು.

ಋತು ಮತ್ತು ಹಬ್ಬದ ವಿಶೇಷ ಆಹಾರ :

ಜನಪದರ ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭಗಳೆಂದರೆ ಆಯಾ ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬರುವ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ, ಹುಣ್ಣಿಮೆ ಅಮವಾಸೆ, ಮದುವೆ, ಮುಂಜಿವೆ, ಗೃಹಶಾಂತಿ, ಕುಪ್ಪಸ, ತೊಟ್ಟಿಲು ಹಾಕುವುದು, ಜಾತ್ರೆ ಉತ್ಸವ ಮುಂತಾದವುಗಳೆ ಆಗಿರುತ್ತವೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲೆಲ್ಲ ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬದಲಾಗಿ ವಿಶೇಷ ಮತ್ತು ವಿಶಿಷ್ಟ ಸಿಹಿ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಪಕ್ವಾನ್ನ ತಿಂಡಿ, ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹಬ್ಬ ಉತ್ಸವ ಯಾವುದೆ ಇರಲಿ ಅವೆಲ್ಲವೂ ಆಹಾರದೊಡನೆ ನಿಕಟವಾದ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ ಎಂದು ಹೇಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂಥ ಪ್ರಮುಖವಾದ ಋತುಮಾನದ ಮತ್ತು ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳ ಆಹಾರವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದಾಗಿದೆ.

ವಸಂತ ಋತು ; ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬ :

ಜನಪದರ ಪ್ರಕಾರ ವಸಂತ ಋತು ಹೊಸ ವರ್ಷದ ಆಗಮನದ ಸೂಚಕವಾಗಿದೆ. ರೈತರು ತಾವು ಹೊಲ ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ರಾಶಿ ಮಾಡಿ ಮನೆಗೆ ತರುತ್ತಾರೆ. ಮತ್ತು ವರ್ಷದ ಖರ್ಚು ವೆಚ್ಚದ ಲೆಕ್ಕ ಮಾಡಿ ಮತ್ತೆ ಹೊಸ ವ್ಯವಹಾರಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿಂದಲೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವರು. ವಸಂತ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಬರುವ ಹಬ್ಬವೆಂದರೆ ಅದು ಯುಗಾದಿ ಆಗಿದೆ. ಉತ್ತರಾಯಣ ಕಾಲದ ಮಧ್ಯ ಭಾಗವೆ ವಸಂತ ಋತು. ಚೈತ್ರ, ವೈಶಾಖ ಮಾಸಗಳು ಈ ಋತುವಿಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತವೆ. ಈ ಋತುವು ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬರುವುದು ಅಲ್ಲದೆ ಪ್ರಕೃತಿ ಹೊಸ ಚಿಗುರು ಹೂ ಕಾಯಿಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧಗೊಂಡು ಫಲ ಬಿಡುವ ಕಾಲವೂ ಆಗಿದೆ. ಯುಗಾದಿಯೆಂದರೆ ವರ್ಷದ ಆರಂಭ ಎಂಬ ಅರ್ಥ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಸೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಾಗುವ ಬದಲಾವಣೆ ಹೊಸತರ ಸಂಕೇತ. ಈ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಉಷ್ಣ ಹೆಚ್ಚಾಗುವದರಿಂದ ಮನುಷ್ಯರ ದೇಹದಲ್ಲಿ ಕಫ ಕಟ್ಟುವುದು ಈ ಕಫದ ಬಾಧೆಯನ್ನು ಹೊಗಲಾಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕ ಔಷಧೀಯ ಗುಣ ಇರುವ ಬೇವು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ಬೆರೆಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೇವನ್ನು ದ್ರವರೂಪದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. "ಚೈತ್ರದಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಲಿಗೆ ದೇಹದೊಳಗಿನ ನೀರಿನಾಂಶವು ಜೀವಪೋಷಕವಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಪ್ರೋಟೀನು, ಮೆದಸ್ಸು, ಸುಣ್ಣ, ಕಬ್ಬಿಣ ಜೀವಸತ್ವಗಳನ್ನು ಏಕಕಾಲಕ್ಕೆ ದೇಹಕ್ಕೆ ಒದಗಿಸುವ ಕೆಲಸವನ್ನು ಈ ಬೇವು ಮಾಡುತ್ತದೆ."[೧೫] ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಸಿಗೆ ಮುಗಿಯುವ ವರೆಗೂ ಬೇವು ಪಾನೀಯ ತಯಾರಿಸಿ ಆಗಾಗ ಕುಡಿಯುವ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆ.

ಉಗಾದಿಯಂದು ಹೊಸ ಬಟ್ಟೆ ಉಟ್ಟು ದೇವಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಹೊಸದಾಗಿ ಮಾಡಿದ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ಅಮವಾಸೆಯ ದಿನದಂದು ಕಡ್ಲೆ ಬೇಳೆ ಹೂರಣದ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾವಿನ ರಸ (ಶೀಕರಣಿ) ಮಾಡುವರು. ಬಗೆ ಬಗೆಯಾದ ಕುರುಡಗಿ, ಹಪ್ಪಳ, ಸೆಂಡಿಗೆ, ಕುರುಕುಲು, ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಊಟದ ಜೊತೆಗೆ ನೆಂಚಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಮಾಡುವರು. ಅಂದು ಪಂಚಾಂಗ ತೆಗೆಸಿ ಮುಂದಿನ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಮಳೆ ಬೆಳೆ ಸಮೃದ್ಧಿಯ ಬಗೆಗೆ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುವುದು ಇಲ್ಲಿನ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿದೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಮಾವಿನ ಕಾಯಿಯಿಂದ ಸಪ್ಪನ ತೊಕ್ಕು, [illegible] ತೊಕ್ಕು, ಬೆಲ್ಲದ ತೊಕ್ಕು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಪಿತ್ತನಾಶಕ ಮತ್ತು ದೇಹವನ್ನು ತಂಪಾಗಿಸುವ ಔಷಧೀಯ ಗುಣವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಬಿಸಿಲಿನಿಂದ ಬಳಲಿದವರಿಗೂ, ಜ್ವರ ಬಂದು ಬಾಯಿಯ ರುಚಿ ಕೆಟ್ಟವರಿಗೂ ಇದು ಔಷಧವಾಗಿದೆ.

ಸುಚ್ಚು :

ಸುಚ್ಚು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದರ ಬೇಸಿಗೆ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಸುಚ್ಚು ಹಗುರ ಹಾಗೂ ಜೀರ್ಣಕಾರಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಸುಚ್ಚು ಮಜ್ಜಿಗೆ ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ ದೇಹ ತಂಪಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಜೋಳದ ಸುಚ್ಚು ಬೆರಸಿ ಪುಂಡಿ ಪಲ್ಯೆ ಮಾಡುವುದು ಇಲ್ಲಿನ ಸಂಪ್ರದಾಯವಾಗಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ, ಕಬ್ಬಿಣ, ಮ್ಯಾಗ್ನೇಶಿಯಂ ಗುಣ ಇರುವುದು. ಒಂದಕ್ಕೆಲ್ಲ ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸುಚ್ಚು ಅಡುಗೆಯಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಎಂತಹ ಶ್ರೀಮಂತರ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಈ ಆಹಾರವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಇದನ್ನು ಅಂಬರ, ಹಾಲು, ಬೆಲ್ಲದ ಜೊತೆಗೆ ಉಣ್ಣುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗ ಸುಚ್ಚು ಮಾಡುವುದು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವೆಂದರೆ ಆಧುನಿಕ ಜೀವನಶೈಲಿ ಮತ್ತು ಎಲ್ಲವೂ ರೆಡಿಮೇಡ್ ಫುಡ್ ದೊರಕುತ್ತಿರುವದರಿಂದ ಊಟದ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಬದಲಾವಣೆ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಜಾತ್ರೆ ಸಂಬಂಧಿ ಆಹಾರಗಳು :

ವಸಂತ ಋತುವಿನ ಆಗಮನದೊಂದಿಗೆ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ ಜಾತ್ರೆ ಉತ್ಸವಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತವೆ. ಇದು ಉತ್ಸವದ ಋತುವೆಂತಲೆ ಪ್ರಖ್ಯಾತಿ ಪಡೆದಿದೆ. ರೈತರು ತಮ್ಮ ಹೊಲದ ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ಮುಗಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಧವಸ ಧಾನ್ಯ ಮನೆ ಸೇರಿರುತ್ತದೆ. ರೈತರ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಒಂದಿಷ್ಟು ದುಡ್ಡು ಓಡಾಡುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಈ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಅವರೆಲ್ಲ ತಮ್ಮ ವರ್ಷದ ತಾಪತ್ರಯಗಳನ್ನು ಬದಿಗಿಟ್ಟು ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ ಜಾತ್ರೆ, ಮದುವೆ, ಮುಂಜಿವೆಗಳಂತಹ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡು ಸಂಭ್ರಮಿಸುತ್ತಾರೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಇವೆಲ್ಲವೂ ವಾರ್ಷಿಕಾವರ್ತನೆಯಲ್ಲಿ ಬರುವಂತಹವುಗಳಾಗಿವೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಬರುವ ಜಾತ್ರೆಗಳೆಂದರೆ ಮೈಲಾರದ ಮೈಲಾರಲಿಂಗನ ಜಾತ್ರೆ, ಹುಮನಾಬಾದನ ವೀರಭದ್ರೇಶ್ವರ ಜಾತ್ರೆ, ಔರಾದನ ಅಮರೇಶ್ವರ ಜಾತ್ರೆ ಮುಂತಾದವು ತುಂಬಾ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಜಾತ್ರೆಗಳಾಗಿವೆ. ಜಾತ್ರೆಗೆ ಗಂಡನ ಮನೆಯಿಂದ ತಮ್ಮ ತಮ್ಮ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳನ್ನು ತಂದೆ ತಾಯಿಯರು ಕರೆಸುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಬೀಗರು ನೆಂಟರನ್ನು ಜಾತ್ರೆಗೆ ಆಹ್ವಾನಿಸಿ ಅವರಿಗೆ ಊಟೋಪಚಾರವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಜಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ದೇವರ ಉತ್ಸವದ ಜೊತೆಗೆ ಖಾಂಡ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದರೆ ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಜಾತ್ರೆಗೆ ಬಂದ ಭಕ್ತರಿಗೆ ಅನ್ನ ಸಂತರ್ಪಣೆ ಮಾಡುವದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಖಾಂಡದ ಅಡುಗೆ ಅಗಲು ಕಡಾಯಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸಜ್ಜಕ, ಹುಳಿ ನುಚ್ಚ ಇಲ್ಲವೆ ಬೆಲ್ಲದ ಹುಗ್ಗಿ, ಅಕ್ಕಿ ಅನ್ನ ಮಾಡುವರು. ಈ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಗಂಡಸರೆ ಮಾಡುವಂಥದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ದೇವರ ಉತ್ಸವ ನೈವೇದ್ಯದ ನಂತರ ಎಲ್ಲ ಭಕ್ತರಿಗೆ ಪ್ರಸಾದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ನೀಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಇರುತ್ತದೆ.

ಜನಪದರು ದಿನ ನಿತ್ಯ ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಆಹಾರವನ್ನು ಊಟವೆಂದು ಕರೆದರೆ ಹಬ್ಬ ಉತ್ಸವ, ಜಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಪ್ರಸಾದ ಎಂದು ಕರೆಯುವುದುಂಟು. ಪ್ರಸಾದವು ಶುದ್ಧ ಶಾಖಾಹಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ವಾರ್ಷಿಕಾವರ್ತನೆ ಜೀವನಾವರ್ತನೆ ಹಾಗೂ ವಿಶೇಷ ಧಾರ್ಮಿಕ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರಸಾದ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಗ್ರೀಷ್ಮ ಋತು ಆಹಾರ :

ಗ್ರೀಷ್ಮ ಋತು ಜೂನ ಮತ್ತು ಜುಲೈ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬರುವುದು. ಈ ಋತುವಿನ ಮಾಸಗಳೆಂದರೆ ಜೈಷ್ಠ ಮತ್ತು ಆಷಾಢ ಮಾಸಗಳಾಗಿವೆ. ಇದು ಮಳೆಗಾಲದ ಕಾಲವಾಗಿದ್ದರಿಂದ ಈ ಋತುಮಾನದ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿಯೆ ಬರುವ ಹಬ್ಬ, ಹರಿದಿನ, ಜಾತ್ರೆಗಳ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಜನಪದರು ಆಹಾರ ಸಿದ್ದಪಡಿಸುತ್ತಾರೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಜೇಷ್ಠ ಮಾಸವು ಜೂನ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುವುದು. ಈ ಮಾಸದಲ್ಲಿಯೆ ಮಳೆಗಾಲವು ಶುರುವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಬೇಸಿಗೆಯ ಬಿಸಿಲಿನ ವಾತಾವರಣದಿಂದ ಮಳೆಗಾಲದ ಶೀತ ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ಪ್ರಕೃತಿ ತಿರುವು ಪಡೆಯುವ ಈ ವೇಳೆ ಮನುಷ್ಯರು ಹಾಗೂ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮೇಲೆ ವ್ಯತಿರಿಕ್ತ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವುದುಂಟು. ಹಾಗಾಗಿ ಈ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಬರುವ ಮೃಗಶಿರ ಮಳೆಯ ಹೂಡಿದ ದಿನ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಇಂಗು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಮಾತ್ರೆ (ಗುಳಿಗೆ) ನುಂಗಿಸುವರು. ಇದು ದೇಹದ ತಾಪಮಾನವು ನಿಸರ್ಗದ ಬದಲಾವಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳಲು

ಮಾಡಿದ್ದಾಗಿದೆ. ಬೇಸಿಗೆಯಿಂದ ಮಳೆಗಾಲಕ್ಕೆ ಕಾಲಿಡುವಾಗ ಜ್ವರ ಶೀತ ಬಾಧೆಗಳನ್ನು ಈ ಆಹಾರ ಖಾದ್ಯ ತಡೆ ಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಜನಪದರ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಾಗಿದೆ.

ಹಬ್ಬಗಳು, ಕಾರ ಹುಣ್ಣಿಮೆ :

ಗ್ರೀಷ್ಮ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಬರುವ ಹಬ್ಬಗಳೆಂದರೆ ಕಾರ ಹುಣ್ಣಿಮೆ. ಆಷಾಡ ಹುಣ್ಣಿವೆ, ಮಣ್ಣೆತ್ತಿನ ಅಮಾವಾಸೆ ಹಬ್ಬಗಳಾಗಿರುವುವು. ಕಾರ ಎಂದರೆ ಮಳೆ. ಮಳೆಗಾಲದ ಆರಂಭದ ಹಬ್ಬವೆ ಈ ಕಾರ ಹುಣ್ಣಿಮೆ. ಇದು ರೈತರ ಹಬ್ಬ, ಈ ಹಬ್ಬವು ವರ್ಷವಿಡಿ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ದುಡಿದ ರೈತರು ಮತ್ತು ಆತನಿಗೆ ಸಾಂಗತ್ಯ ನೀಡಿದ ಎತ್ತು ದನಗಳ ಹಬ್ಬವೆಂದೆ ಇದು ಹೆಸರಾಗಿದೆ. ಕಾರ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ಹಿಂದಿನ ದಿನ ಹೊನ್ನುಗ್ಗಿ ಎಂದು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ದಿನ ಜೋಳ, ಗೋಧಿ, ಅಕ್ಕಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಥಳಿಸಿ ಜೋಳದ ಬಾನ, ಕುಟ್ಟಿದ ಹುಗ್ಗಿ, ಕಳವೆ ಅನ್ನ ಮಾಡುವುರು. ಇದನ್ನು ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಮನೆಯ ದನ ಕರು ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸುವದರೊಂದಿಗೆ ತಾವು ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮರುದಿನ ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ಮೈ ತೊಳೆದು ಬಣ್ಣದ ಮೊಗಡು, ಮೂಗುದಾರಣಿ, ಝೂಲಾ, ಕೊಡಗೆ, ಕೆಮ್ಮಣಸು ಹಾಕಿ ಸಿಂಗರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಖಾರೀಕ ಮತ್ತು ಮೊಟ್ಟೆ ಕಲಿಸಿ ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸುವರು ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆ ಗೊಟ್ಟ ಹಾಕುವರು. ಸಾಯಂಕಾಲ ಊರ ಅಗಸೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿ ಹಾಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಯಾವ ಬಣ್ಣದ ಎತ್ತು ಕರಿ ಹರಿಯುತ್ತದೆಯೊ ಆ ವರ್ಷದ ಮಳೆ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಜನಪದರು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ಎತ್ತು ಕರಿ ಹರಿದರೆ ಹಿಂಗಾರು ಬೆಳೆ ಸಮ್ಮೃದ್ದಿಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಹಂಡಬಂಡ ಬಣ್ಣ ಅಥವಾ ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಎತ್ತು ಕರಿ ಹರಿದರೆ ಮುಂಗಾರು ಬೆಳೆ ಸಮ್ಮೃದ್ದಿಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಆಷಾಡ ; ಬೆರಕೆ ದೋಸೆ :

ಆಷಾಡ ಏಕಾದಶಿಯಂದು ದೋಸೆ ಮಾಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಜೋಳ, ಗೋಧಿ, ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಬೆರೆಸಿ ಜೀರಿಗೆ, ಧನಿಯಾ ಬೆರೆಸಿ ಮಾಡುವ ದೋಸೆಯನ್ನು ಬೆರಕಿ ದೋಸೆ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬೆರಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಕೋಡಬಳೆ ತಯಾರಿಸುವುದು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಾದ್ಯಂತ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಬೆರಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಅನೇಕ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಆಷಾಡ ಹುಣ್ಣಿಮೆಯಂದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ ಹಿರಿಯ ಮಗನ ಬೆನ್ನಿಗೆ ಬಡಿದು ಮಾಳಿಗೆ ಮ್ಯಾಲೆ ಎಸೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ ಮಕ್ಕಳ ಮೇಲಿನ ಪೀಡೆ ಪರಿಹಾರವಾಗಲಿ ಎಂಬುದು ಇದರ ಹಿಂದಿನ ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಬೆರಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ದೋಸೆಯಲ್ಲದೆ ಧಪಾಟಿ, ಕುದಿಸಿದ ಕೋಡಬಳೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ನೆಂಕಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ನೆಂಕಿಟ್ಟು ಪಲ್ಯ, ಹುಳಿ ಪಲ್ಯ, ಭರಡಾ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಋತುಮಾನ ಮತ್ತು ಪ್ರಾದೇಶಿಕತೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ.

ಮಣ್ಣೆತ್ತಿನ ಅಮಾವಾಸೆ :

ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ರೈತರ ಹಬ್ಬವಾಗಿರುವ ಮಣ್ಣೆತ್ತಿನ ಅಮವಾಸೆಯ ಆಚರಣೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಹುಮನಾಬಾದ ಬೀದರ, ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಪೂಜಿಸಿದರೆ ಔರಾದ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಜೀವಂತ ಎತ್ತಿನ ಪೂಜೆ ಮಾಡುವ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಹಬ್ಬದಂದು ಕುಂಬಾರ ಮನೆಯಿಂದ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ತಂದು ಮನೆಯ ಜಗುಲಿಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮಣ್ಣೆತ್ತಿನ ಪೂಜೆಯು ಕುರಿತು ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಈ ಕಥೆಯು ತುಂಬಾ ಪ್ರಚಲಿತವಿದೆ.

ಒಂದು ದಿನ ರೈತನನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸಲು ಶಿವನು ಮಾರು ವೇಷದಲ್ಲಿ ಬಂದು ಉಳುಮೆ ಮಾಡಲು ತನಗೆ ಎರಡು ಎತ್ತುಗಳು ಕೊಡು ಎಂದು ಕೇಳಿದಾಗ ರೈತನು ನನ್ನಲ್ಲಿ ಎತ್ತುಗಳು ಇಲ್ಲ. ಈ ಮಣ್ಣೆತ್ತುಗಳಿವೆ ಇವುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗು ಎಂದು ಮಣ್ಣಿನ ಎರಡು ಎತ್ತುಗಳು ಕೊಡುತ್ತಾನೆ. ಆಗ ಶಿವನು ಅವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ತಥಾಸ್ತು ಎಂದು ಹೋಗುತ್ತಾನೆ. ನಂತರ ರೈತನು ತನ್ನ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಗೆ ಬಂದು ನೋಡುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಎತ್ತುಗಳು ಮಣ್ಣೆತ್ತುಗಳಾಗಿ ನಿಂತಿರುತ್ತವೆ. ಆವಾಗ ತನ್ನ ತಪ್ಪಿನ ಅರಿವಾಗಿ ರೈತನು ಶಿವನಲ್ಲಿ ಕ್ಷಮೆಯನ್ನು ಯಾಚಿಸುತ್ತಾನೆ. ಮತ್ತೆ ಶಿವನು ಆ ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ಮರು ಜೀವ ಕೊಡುತ್ತಾನೆ. ಹೀಗೆ ಈ ಹಬ್ಬದ ಹಿಂದಿರುವ ಜನಪದರ ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಮಣ್ಣೆತ್ತಿನ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಕಿಚಡಿ ಮಾಡುವದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇನ್ನೊಂದು ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಮಣ್ಣೆತ್ತಿನ ಅಮಾವಾಸೆ ದಿನದಂದು ಶಾವಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಶಾವಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡಿದರೆ ದನಗಳ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹುಳಗಳಾಗುತ್ತವೆಂಬುದು ಜನಪದರ ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿದೆ.

ಕಡ್ಲಿಗಡಬ ಹುಣ್ಣಿಮೆ :

ಆಷಾಢ ಮಾಸದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಇನ್ನೊಂದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ಈ ಕಡ್ಲಿಗಡುಬ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ಆಗಿದೆ. ಈ ಹೆಸರೆ ಹೇಳುವಂತೆ ಕಡ್ಲಿಗಡುಬು ಮಾಡುವ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ಇದಾಗಿದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಡ್ಲಿ ಧಾನ್ಯ ರಾಶಿಯಾಗಿ ಮನೆ ಸೇರುತ್ತವೆ. ಹೊಸ ಕಡ್ಲಿ ಒಡೆದು ಜೋಳ ಅಥವಾ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕಡ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ ಕಡುಬು ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಜೋಳದ ದಂಟಿನ ರವದಿ (ಸೊಪ್ಪು) ಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಮಾಡುವ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಎಣ್ಣೆ ಜಿಡ್ಡು ಇಲ್ಲದೆ ಮಾಡುವ ಈ ಕಡುಬು ಜೀರ್ಣ ಶಕ್ತಿಗೆ ತುಂಬಾ ಅನುಕೂಲವಾಗಿದೆ. ಉತ್ತಮ ನಿದ್ರೆಗೂ ಇದು ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.

ಆಳಿ :

ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ಬೆರೆಸಿ ಮಾಡಿದ ತಿಳಿ ಸಾರಿಗೆ ಆಳಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾರು ಹುಣ್ಣಿಮೆಯಲ್ಲಿ ಹುಗ್ಗಿ ಉಂಡರೆ ಕಡ್ಲಿಗಡಬು ಹುಣ್ಣಿಮೆಯಂದು ಕಡಬು ಆಳಿ ಮಾಡುವರು. ಹುಗ್ಗಿ ಉಂಡು ಜಡವಾಗಿರುವ ದೇಹವು ಹಗುರವಾಗಲೆಂದು ಈ ಆಳಿ ಸಿದ್ದಪಡಿಸುವುರು. ಆಳಿ ಸಾಂಬಾರ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಮಾಡುವ ಆಹಾರವೆಂಬುದು ಗಮನಾರ್ಹವಾದುದು.

ಧೋಂಡ್ಯಾ :

ಪ್ರತಿ ಮೂರು ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಬರುವ ಅಧಿಕ ಮಾಸವನ್ನು ಧೋಂಡ್ಯಾಮಾಸ ವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದು ನೆರೆ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಪ್ರಮುಖವಾದ ಹಬ್ಬ. ಈ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ತವರು ಮನೆಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ಧೋಂಡ್ಯಾ ಉಂಡಿ ಮಾಡಿ ಉಣಿಸುವರು. ಹಾಗು ವಸ್ತ್ರ ಉಡುಗೊರೆಗಳನ್ನು ಕೊಡುವರು. ಇದನ್ನು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಅದೇ ತರಹ ಆಚರಿಸುವರು. ಸಂಬಂಧಗಳ ಕೂಡು ಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯಿಂದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ವಿನಿಮಯ ಕಾಣಬಹುದು. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಭಾಲ್ಕಿ, ಔರಾದ ಹಾಗು ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ತಾಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ.

ವರ್ಷಋತು, ನಾಗರ ಪಂಚಮಿ :

ಈ ಋತು ಆಗಸ್ಟ ಮತ್ತು ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬರುವುದು. ಈ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಬರುವ ಮಾಸಗಳೆಂದರೆ ಶ್ರಾವಣ ಮತ್ತು ಭಾದ್ರಪದಗಳಾಗಿವೆ. ಆಗಸ್ಟ ಮತ್ತು ಸಪ್ಟೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳು ಹಬ್ಬಗಳ ತಿಂಗಳೆಂದೇ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವುದು.

ಈ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಲು ಸಾಲು ಹಬ್ಬಗಳು ಬರುತ್ತವೆ. ಶ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಶ್ರಾವಣ ಸೋಮವಾರ, ಶುಭ ಶುಕ್ರವಾರ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿವೆ. ಒಂದು ತಿಂಗಳು ಪರ್ಯಂತ ಎಲ್ಲರ ಮನೆಯಲ್ಲೂ ವಿಶೇಷ ಅಡುಗೆಗಳೆ. ಶ್ರಾವಣ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವುದು ತುಂಬಾ ಕಡಿಮೆ ದಿನನಿತ್ಯ ಚಪಾತಿ ಕರಿಗಡಬು, ಹೋಳಿಗೆ, ಪಾಯಸ ಹೀಗೆ ಏನಾದರೂ ಸಿಹಿ ಅಡುಗೆ ಇದ್ದೆ ಇರುತ್ತದೆಂದು ಹೇಳಬೇಕು. ದೇವರ ಉತ್ಸವಗಳು ಮಠಗಳಲ್ಲಿ ಭಜನೆ, ಪುರಾಣ, ಪ್ರವಚನಗಳು ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ವರದಾಶಂಕರ ಪೂಜೆ, ಲಕ್ಷ್ಮಿ ಪೂಜೆಗಳಂತಹ ಧಾರ್ಮಿಕ ಆಚರಣೆಗಳು ಈ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವುವು. ಧಾರ್ಮಿಕ ಆಚರಣೆಗಳ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ.

ನಾಗರ ಪಂಚಮಿ :

ನಾಗರ ಪಂಚಮಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿ ಆಚರಿಸಲ್ಪಡುವ ಹಬ್ಬವಾಗಿದೆ. ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಜಿಟಿ ಜಿಟಿ ಮಳೆಯು ರೈತರಿಗೆ ಹೊಲ ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಯ ಮಾಡುವದಕ್ಕೆ ಅಡ್ಡಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹೊಲ ಮತ್ತು ಬದುವಿನಲ್ಲಿ ಕಸ ಕಡ್ಡಿ ಬೆಳೆದು ರೈತರಿಗೆ ಸರಾಗವಾಗಿ ಓಡಾಡಲು ತೊಂದರೆಯುಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಎಲ್ಲೆಂದರಲ್ಲಿ ಹರಿದಾಡುವ ಹಾವು ವಿಷ ಜಂತುಗಳ ಬಾಧೆ ತಟ್ಟದಿರಲೆಂದು ಜನಪದರು ನಾಗರ ಆರಾಧನೆ ಮಾಡುವರು. ಈ ಆರಾಧನೆಯ ಹಬ್ಬವೆ ನಾಗಪಂಚಮಿಯಾಗಿದೆ.

ನಾಗಪಂಚಮಿಯಲ್ಲಿ ಅಳ್ಳಿನ ಜೋಳ ಹುರಿದ ಅಳ್ಳು ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಅಳ್ಳಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೆಲ್ಲ ಅಂಟು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಅಳ್ಳಿಟ್ಟು ಮಾಡುವರು. ಮತ್ತು ಹುರಿದ ಕಡಲೆ ಮತ್ತು ಒಟಾಣಿ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಬಳಸುವರು. ಹುರಿದ ಅಳ್ಳಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಬೆಲ್ಲ ಕಲಿಸಿ ತಂಬಿಟ್ಟು ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಕರದಂಟು, ಹೆಸರು ಉಂಡಿ, ರವೆ ಉಂಡಿ, ಚಕಲಿ, ಸೀತನಿ ಜೋಳದ ಗಾರಿಗೆ, ಅಳ್ಳಿನ ಚುಡುವ, ತಿಂಡಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಮಳೆಗಾಲವಾದುದ್ದರಿಂದ ಹಸಿವು ಹೆಚ್ಚು ಆದ್ದರಿಂದ ಇಂತಹ ಲಘು ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಪದ್ದತಿ ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅನುಸರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಳ್ಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ತಿಂದರೆ ಮಲಬಾಧೆ ಉಂಟಾಗುವ ಅಪಾಯ ಇರುತ್ತದೆ. "ಇವುಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದೂ ಅತಿಯಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಪಂಚಮಿ ನಂತರ ಅಳ್ಳು ಹುರಿಯಬಾರದು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇಲ್ಲಿದೆ"[೧೬]

ನಾಗಪಂಚಮಿಯಂದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನಾಗಪ್ಪನ ಪ್ರತಿಮೆ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ನೂಲು ಹಾಕಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ಬಟ್ಟಲಿನಿಂದ ಮನೆಯ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಬೆಲ್ಲದ ಹಾಲು ಎರೆಯುವರು. ಅಳ್ಳು ಹುರಿದ ಕಡಲೆ ಬಟಾಣಿ ತೋರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೊಸದಾಗಿ ಮದುವೆಯಾಗಿ ಗಂಡನ ಮನೆಗೆ ಹೋದ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳನ್ನು ತವರಿಗೆ ಕರೆಸಿಕೊಂಡು ಹೊಸ ಸೀರೆ ಉಡಿಸಿ ಉಡಿ ತುಂಬುವರು. ಮರುದಿವಸ ನಾಗಪಂಚಮಿ ದಿನ ಹೊರಗಿನ ಹುತ್ತಕ್ಕೆ ಅಥವಾ ನಾಗಶಿಲ್ಪಗಳಿಗೆ ಹಾಲು ಎರೆದು ಕೊರಳಲ್ಲಿ ನಾಗದಾರ ಧರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ನಾಗಪ್ಪನ ನೈವೇದ್ಯಕ್ಕೆ ಕರಿಗಡುಬು ಮಾಡಿ ತೋರುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಕಡೆ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡಿ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಮತ್ತು ಎಲ್ಲರಿಗೆ ಉಣಬಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಜೋಕಾಲಿ ಆಡುವುದು ಸಂಜೆಯ ವೇಳೆಗೆ ಮುತ್ತೈದೆಯರು ಕನ್ಯೆಯರು ಮನೆಯ ಮುಂದೆ ಅಂಗಳದಲ್ಲಿ ಸೇರಿ ವರ್ತುಲಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕೈ ಕೈ ಮಿಲಾಯಿಸಿ ಹಾಡುತ್ತ ಬುಲಾಯಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಬುಲಾಯಿ ಹಾಡು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಚಲಾವಣೆಯಲ್ಲಿರುವುದು ಇದರ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯಾಗಿದೆ.

ಹ್ವಾಳ

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯ ಕೆಲವೊಂದು ಕಡೆ ಕಾರ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ಆಚರಿಸಿದರೆ ಇನ್ನೂ ಕೆಲವು ಕಡೆ ಹ್ವಾಳ ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. "ಕಾರ ಹುಣ್ಣಿಮೆಯಲ್ಲಿ ಮನೆಯ ಮಗಳನ್ನು ಹೊರಗೆ ಕಳುಹಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದ್ದರೆ, ಹ್ವಾಳದಂದು ಹೊರಗಿನಿಂದ ಹೆಣ್ಣು ತಂದು ಮನೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ"[೧೭] ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಹ್ವಾಳದ ದಿವಸ ಜ್ವಾಳದ ಬಾನ, ಸಜ್ಜಕದ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡುವರು. ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ಬೆಲ್ಲದ ರಸದಲ್ಲಿ ತತ್ತಿ (ಮೊಟ್ಟೆ) ಒಡೆದು ಹಾಕಿ ಒಳ್ಳೆಣ್ಣೆ ಬೆರೆಸಿ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಜೀರ್ಣ ಕ್ರಿಯೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಗಣೇಶ ಚೌತಿ :

ಭಾದ್ರಪದ ಮಾಸದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಮತ್ತೊಂದು ದೊಡ್ಡ ಹಬ್ಬವೆಂದರೆ ಚೌತಿಯಾಗಿದೆ. ಬೆನಕನ ಅಮವಾಸೆಯಾದ ನಾಲ್ಕನೇ ದಿನಕ್ಕೆ ಚೌತಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಈ ದಿನದಂದು ಮನೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಗಣಪತಿಯನ್ನು ಕುಳ್ಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಶಿಷ್ಟ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿಕ್ಕಿಂತ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಗಣಪತಿ ಆಚರಣೆ ಭಿನ್ನವಾಗಿದೆ, ಇವರಿಗೆ 'ಗಣಪತಿ ಧಾನ್ಯದ ದೇವತೆಯಾಗಿದ್ದಾನೆ'. ಆತನ ಮೂರ್ತಿ ತಯಾರಾಗುವುದು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ. ಕೈಗಳಲ್ಲಿ ಧಾನ್ಯದ ತೆನೆ, ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಕಡಬು ಮತ್ತು ರೈತನ ಬೇಸಾಯದ ಸಲಕರಣೆ ಕೊಡಲಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಗೂಡಾಣದ ಹೊಟ್ಟೆ ಧಾನ್ಯ ಸಂಗ್ರಹದ ಗುಮ್ಮಿ, ಅದನ್ನು ಹಾವು ಸುತ್ತಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಗಣಪನ ವಾಹನ ಇಲಿ, ಹೀಗೆ ಪರಸ್ಪರ ವಿರುದ್ಧ ಹಾಗೂ ವಿಚಿತ್ರ ಸಂಯೋಜನೆಯಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ಗಣಪನ ರೂಪದಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಇದೆ. ಇದು ಪ್ರಕೃತಿ ಪುರುಷ ಮತ್ತು ಕೃಷಿಯ ಸಮ್ಮಿಳನವನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ.

"ಭೂಮಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯನ್ನು ಪೂಜೆ ಮಾಡುವ ಜನಪದರು ಬೆಳೆಯನ್ನು ಅಥವಾ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಡುವ ರೂಪವಾಗಿ ಗಣಪತಿ ಆರಾಧನೆ ಬಂದಿರಬೇಕು."[೧೮] ಎನ್ನುವ ಮಾತು ಸತ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಚೌತಿಯ ದಿನ ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಬೆಲ್ಲದನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಗಣಪತಿಗೆ ನೈಬೇದ್ಯ ಮಾಡುವರು. "ಈ ಅಡುಗೆಗೆ ಸಂತಪೂರ ಔರಾದ ಕಡೆ ತಡಕಲ್ ಹುಗ್ಗಿ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ."[೧೯] ಈ ಹಬ್ಬವು ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಬರುವದರಿಂದ ಈ ಹುಗ್ಗಿ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸರಳವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗಿ ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಜೋಕುಮಾರ ಹುಣ್ಣಿಮೆ :

ಬೆನಕನ ಅಮವಾಸೆ ಆದ ಹದಿನೈದನೇ ದಿನಕ್ಕೆ ಜೋಕುಮಾರನ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಬೀದರ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಜೋಕ್ಯಾನ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕಬ್ಬಲಿಗರ ಸಮುದಾಯದವರು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಜೋಕುಮಾರನ ಪ್ರತಿಮೆ ತಯಾರಿಸಿ ಕೋರೆಮೀಸೆ ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಕೂಡಿದ ಡೊಳ್ಳ ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹೊತ್ತುಕೊಂಡು ಊರಲ್ಲಿ ಜೋಕುಮರನ ಮೇಲೆ ಪದಗಳನ್ನು ಹಾಡುತ್ತ ತಿರುಗಾಡುವರು. ಪ್ರತಿ ಮನೆಮನೆಯವರು ಜೋಕುಮಾರನಿಗೆ ಜೋಳಾ ಧಾನ್ಯ ಹಾಕಿ ತುಟಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಆ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹಚ್ಚುವರು. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವದರಿಂದ ರೋಗ ರುಜಿನಗಳು ಬರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ಜನಪದರು ಜೋಕುಮಾರನ ಬುಟ್ಟಿಯಿಂದ ಪಡೆದ ಜೋಳಕ್ಕೆ ತಮ್ಮ ಮನೆಯ ಜೋಳ ಕೂಡಿಸಿ ಒಡೆದು ನುಚ್ಚು ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಜೋಕುಮಾರ ಹುಣ್ಣಿಮೆಯಲ್ಲಿ ಬರುವ "ಅಳ್ಳ ಆಯಿತವಾರ, ಮಳ್ಳ ಮಂಗಳವಾರ, ಜೋಳ ಬುದುವಾರ ಆದ ಮೇಲೆ ಬರುವ ಸುಳ್ಳು ಶುಕ್ರವಾರ ದಿನ ಇಲ್ಲಿಯ ತಾಯಂದಿರು ಅಳಬಾಳ ಆಚರಿಸುತ್ತರೆ."[೨೦] ಈ ದಿನದಂದು ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಹುಟ್ಟಿ ಸಾಯುತ್ತಿದ್ದರೆ ಆ ಮನೆಯ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ಬದುಕಲೆಂದು ಹರಕೆ ಹೊತ್ತು ಇಷ್ಟೂ ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಸ್ನಾನ ಮಾಡದೆ ಇದ್ದು ಶುಕ್ರವಾರ ದಿನದಂದು ಸ್ನಾನಮಾಡಿ ಜೋಳ, ಕಡಲೆ, ಶೇಂಗಾ, ಗೋಧಿ, ಹೆಸರು ಹೀಗೆ ಐದು ದಿನಸುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಗುಗ್ಗರಿ ಮಾಡಿ ಮನೆಮನೆಗೆ ಬೀರುತ್ತಾರೆ.

ದಸರಾ ಹಬ್ಬ :

ಇದನ್ನು ನವಮಿ, ವಿಜಯ ದಶಮಿ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಮಾತೃ ದೇವತಾ ಆಚರಣೆ ಹಬ್ಬವಾಗಿದೆ. ಮಾತೃ ದೇವತೆ ಬೀಜಗಳ ಫಲ ಶಕ್ತಿಯ ಆದ ದೇವತೆಯಾಗಿದ್ದಾಳೆ. ಈ ದೇವತೆಯ ಕುರಿತು ಆಚರಿಸುವ ಹಬ್ಬವೆ ದಶಮಿ ಅಥವಾ ದಸರಾ ಆಗಿದೆ. ದೇವಿ ಭಕ್ತರು ಮನೆ ಮಾರು ಸಾರಿಸಿ ಬಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಮಡಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ೯ ದಿನ, ೫ ದಿನ ದೀಪ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ, ಇದನ್ನು ಘಟಹಾಕುವುದು ಎನ್ನುವರು. ದೀಪಾ ಹಾಕುವವರು ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ತುಳಾಜಾಭವಾನಿ ತಾಯಿಗೆ ಹೋಗಿ ಬರುತ್ತಾರೆ. ದೀಪ ಹಾಕುವವರು ಗೋಧಿ ಕಳವಿ ಇತರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಹುತ್ತಿನ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕುವರು ಅವು ಬೆಳೆದು ಸಸಿ ಆಗುತ್ತವೆ, ದಸರಾ ಮರುದಿನ ಅವುಗಳನ್ನು ಹೊಳೆ, ಹಳ್ಳ, ಬಾವಿ, ಕೆರೆಗಳಲ್ಲಿ ವಿಸರ್ಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ದೀಪ ಹಾಕಿದ ಮನೆಯ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಐದು ಮನೆಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಜೋಗದ ಭಿಕ್ಷೆ ಬೇಡಿ ಅದನ್ನು ದೇವಿ ಮುಂದೆ ಊಟ ಮಾಡಿ ಒಂದತ್ತು ಬಿಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಈ ಒಂಬತ್ತು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಯಾರು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ರೊಟ್ಟಿ ಬಡಿಯುವುದಿಲ್ಲ ಹೋಳಿಗೆ, ಹುಗ್ಗಿ, ಪಾಯಸ, ಚಪಾತಿ ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಷ್ಟಮಿ ದಿನದಂದು ಕಡಕಣಿ ತಯಾರಿಸಿ ದೇವಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡಿ ಉಪವಾಸ ಕೈಗೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಒಂದುವರೆ ದಿನದ ಉಪವಾಸ ಕೈಗೊಂಡು ನವರಾತ್ರಿಯಂದು ಹಡುಗೆ(ಅಡುಗೆ) ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ಅಡುಗೆ ತುಂಬಲು ಕೆಲವೊಂದು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ದಿವಡಿ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಸಾರು, ನವಣೆ ಬಾನ ಮಾಡಿದರೆ ಕೆಲವು ಕಡೆ ದಿವಡಿ ಸಪ್ಪನ ಬೇಳೆ ಹುಳಿ ಪಲ್ಯ ನವಣೆ ಬಾನ ಮಾಡಿ ಅಡುಗೆ ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ಅಡುಗೆ ತುಂಬಲು ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ತುಳಜಾಭವಾನಿಯ ಆರಾಧಕರಾದ ಆರಾಧಕರು ಬರುತ್ತಾರೆ. ವಿಜಯದಶಮಿ ದಿನದಂದು ಹೋಳಿಗೆ ಕಟ್ಟಾಂಬರ ಮಾಡುವರು. ಕಬ್ಬಿಣದ ಸೌಟಿನಲ್ಲಿಯೇ ಆಂಬರಕ್ಕೆ ಫಾಣೆ (ಒಗ್ಗರಣೆ) ಕೊಡುವದರಿಂದ ಆಂಬರಕ್ಕೆ ಕಬ್ಬಿಣದ ಅಂಶ ಸೇರಿ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಸಹಕಾರಿ ಆಗುತ್ತದೆ.

ದೀಪಾವಳಿ :

ದಸರಾದಂತೆ ದೀಪಾವಳಿಯೂ ಜನಪದರ ದೊಡ್ಡ ಹಬ್ಬವಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದ ಕಡೆಗೆ ಹಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ಹಟ್ಟಿಕಾರ ಹಬ್ಬವೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ ಹಾಗೂ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಿರಿಯರ ಹಬ್ಬವೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ನೀರು ತುಂಬುವ ದಿನದಿಂದ ಪಾಡ್ಯದವರೆಗೆ ನಾಲ್ಕು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಆಚರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನರಕ ಚತುರ್ಥಿ ದಿನದಂದು ಸೂರ್ಯೋದಯಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿ ದೇವರ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸಿ ಮನೆಯ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಅಣ್ಣ ತಮ್ಮಂದಿರಿಗೆ ಆರತಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಅವರಿಗೆ ಹೊಸ ಶಾವಿಗೆ ಬಸಿದು ಊಟ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಮವಾಸ್ಯ ದಿನ ಹೋಳಿಗೆ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ರಾತ್ರಿ ಲಕ್ಷ್ಮಿ ಪೂಜೆ

ನೆರವೇರುತ್ತದೆ. ಮರುದಿನ ಪ್ರತಿಪದ ಪಾಡ್ಯ ದಿನ ಮತ್ತೆ ಶಾವಿಗೆ, ಹೋಳಿಗೆ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ದೀಪಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಉದ್ದಿನ ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ತಿನ್ನುವರು ಇದು ದೇಹಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರೋಟಿನ್ ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ದೀಪಾವಳಿ ದಿನದಂದು ದನ ಕರುಗಳಿಗೆ ಅಲಂಕಾರ ಮಾಡಿ ಬೆಂಕಿ ಕೆಂಡ ಹಾಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮನೆಯ ಗಂಡಸರಿಗೆ ಬೆಳಗುವಂತೆ ದನಗಳಿಗೂ ಸೊಡ್ಡಾರತಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ದನ ಜನಪದರ ಸಂಗಾತಿ ಸಂಪತ್ತು ಅವುಗಳಿಗೂ ಏನೂ ಬಾಧೆ ತಟ್ಟಬಾರದು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದರಲ್ಲಿ ಅಡಗಿದೆ.

ಹೇಮಂತ ಋತು :

ಹೇಮಂತ ಋತು ಡಿಸೆಂಬರ್ ಮತ್ತು ಜನೇವರಿ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬರುವುದು. ಈ ಋತುವಿನ ಮಾಸಗಳು ಮಾರ್ಗಶಿರ ಮತ್ತು ಪುಷ್ಯ ಮಾಸಗಳಾಗಿವೆ. ಇದು ಚಳಿಗಾಲವಾಗಿದ್ದರಿಂದ ದೇಹಕ್ಕೆ ಅಧಿಕ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಬೇಕಾಗಿರುತ್ತವೆ, ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಅಧಿಕ ಪೋಷಕಾಂಶವನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ, ಗೊಧಿ ಪದಾರ್ಥದಿಂದ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವರು ಹೇಮಂತ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಛಟ್ಟಿ ಅಮಾವಾಸ್ಯ ಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಛಟ್ಟಿ ಅಮಾವಾಸ್ಯಯಂದು ಬೀದರನಲ್ಲಿ ಶಿರಿವಾಳ ಶಟ್ಟಿ ಜಾತ್ರೆಯನ್ನು ಆಚರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಡ್ಲಿಬೆಳೆ ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಹುಗ್ಗಿ, ಹೋರಣಕಡಬು, ಬದನೆಕಾಯಿ ಬರ್ತ ಸಜ್ಜೆ ರೊಟ್ಟಿ ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಗೋವಿಂದ ಗೋವಿಂದವೆಂದು ಕೂಗುತ್ತ ಪರಡಿ ತುಂಬುವದು ಕೆಲವು ಕಡೆ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ.

ಶಿಶಿರ ಋತು :

ಈ ಋತು ಫೆಬ್ರುವರಿ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಚ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬರುವುದು. ಈ ಋತುವಿನ ಮಾಸಗಳು ಮಾಘ ಮತ್ತು ಪಾಲ್ಗುಣಗಳಾಗಿರುವವು.

ಎಳ್ಳ ಅಮವಾಸೆ :

ಈ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಬರುವ ರೈತರ ದೊಡ್ಡ ಹಬ್ಬವೆಂದರೆ ಎಳ್ಳ ಅಮವಾಸೆ ಆಗಿದೆ. ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಇದು ಫಸಲು ಎದೆಯತ್ತರ ಬೆಳೆದು ತೆನೆ ಬಿಡುವ ಸಮಯ, ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಜೋಳದ ದಂಟು ತೆನೆ ಬಿಡುವ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಭೂಮಿ ತಾಯಿಯ ಬಯಕೆ ತಿರಿಸುವ ಸಂಕೇತವಾಗಿ ಈ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಚರಗ ಆಚರಣೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಮವಾಸೆ ಹಿಂದಿನ ದಿನ ಕಾಯಿಪಲ್ಲೆ ಸೋಸುವ ಆಚರಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ರೈತರು ಬೆಳೆದ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಧಾನ್ಯಗಳಾದ ಕಡ್ಲಿ, ತೊಗರಿ, ಹೆಸರು, ಉಲುಲಿ, ಅಲಸಂಧಿ, ಒಠಾಣಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಹಾಗೂ ಹಸಿ ತಪ್ಪಲು ಪಲ್ಲೆಗಳಾದ ಹಸಿ ಉಳ್ಳಗಡಿ ಬಜ್ಜಿ ಸೋಪ್ಪು ಕಡ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕೊತಂಬರಿ, ಹುಣಸಿಪಲ್ಯ, ನೆಂಕಿಹಿಟ್ಟು ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಬಜ್ಜಿ ಪಲ್ಲೆ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಸಜ್ಜಿ ಕಡಬು, ಜೋಳದ ಕಡಬು, ಪದರಗಡಬು, ಸಜ್ಜಿರೊಟ್ಟಿ, ಹೋಳಿಗೆ, ಬದನೆಕಾಯಿ ಖರ್ಜ, ಹಸಿ ಟೊಮ್ಯಾಟೋ ಚಟ್ನಿ ಕಟ್ಟಿನಾಂಬರ, ಒಗರಣಿ ಅನ್ನ, ಬಿಳಿ ಅನ್ನ ಮೆಂತೆದ ಬಾನದ ಹಿಟ್ಟು, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಅಂಬರ ಎಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ರೈತರು ತಮ್ಮ ಹೊಲಗಳಿಗೆ ಬಂಧು ಬಳಗ ಸ್ನೇಹಿತರನ್ನು ಕರೆದುಕೋಡು ಹೋಗಿ ಬನ್ನಿ ಕೆಳಗೆ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಹೊಲದ ನಾಲ್ಕು ದಿಕ್ಕಿಗೆ ಓಲಗ್ಯಾ ಓಲಗ್ಯಾ ಚಲಂ ಪೋಲಗ್ಯಾ ಎಂದು ಉಗ್ಗಡಿಸುತ್ತ ಚರಗಾ ಚಲ್ಲುವರು. ಅನಂತರ ಎಲ್ಲರು ಕೂಡಿ ಮನೆಯಿಂದ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ತಂದ ಆಹಾರವನ್ನು ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ತೆನಿ ಕಟ್ಟುವ ಹುಣ್ಣಿಮೆ : (ಗೋಧಿ ಎರಿಸುವ ಹುಣ್ಣಿ)

ಇದಕ್ಕೆ ಭಾರತ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ಎಂತಲೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. 'ಹೊಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಮನೆಗೆ ಬರಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅವುಗಳನ್ನು ಪೂಜಿಸಿ ಉಣ್ಣುವುದು' ಈ ಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ವೈಶಿಷ್ಟತೆಯಾಗಿದೆ. ಅಂದು ಬಾಗಿದ ಜೋಳದ ತೆನೆ, ಗೋಧಿ, ಅಗಸೆ, ಕುಸುಬೆ ಬೆಳೆಯನ್ನು ತಂದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಇವರಿಗೆ ಧಾನ್ಯ ದೇವರ ಪ್ರತಿರೂಪ. ಇವುಗಳನ್ನು ಮನೆಗೆ ಬರಮಾಡಿಕೊಂಡು ಒಳಗಿನ ದೇವರನ್ನು ಹೊರಗೆ ಕಳುಹಿಸುವ ಆಚರಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೀದರನಲ್ಲಿ ಈ ಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ದಿನ ಮಾಲೂದಿ ಹಾಗು ಹೋಳಿಗೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವರು.

ಹೋಳಿ ಹುಣ್ಣಿಮೆ :

ಇದು ಪಾಲ್ಗುಣ ಮಾಸದಲ್ಲಿ ಬರುವ ವರ್ಷದ ಕೊನೆಯ ಹಬ್ಬವಾಗಿದೆ, ಹೋಳಿಯಂದು ಕಾಮನ ಸುಡುವರು. ಮರುದಿನ ಬೂದಿ ಚೆಲ್ಲುವ ಹಬ್ಬ ಆಚರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂದು ಗಂಡಸರು, ಹೆಂಗಸರು,ಮಕ್ಕಳು ಬಣ್ಣ ಆಡುವರು. ಗಂಡಸರು, ಮಕ್ಕಳು ಬೊಬ್ಬೆ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ಹೊಯ್ಕಳ್ಳೊದು ಎನ್ನಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಬ್ಬದಂದು ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಎಕೆಂದರೆ 'ಹೊಯ್ಕೊಂಡ ಬಾಯಿ ಹೋಳಿಗೆ ಉಣ್ಣಬೇಕು' ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದಾಗಿದೆ. ಇದು ಹಬ್ಬಗಳು ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಹಾರ ಪದ್ದತಿ ನಡುವೆ ಅವಿನಾಭಾವ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಧೃಡ ಪಡಿಸುತ್ತದೆ.

ಜೀವನಾವರ್ತನ ಆಹಾರ :

ಮನುಷ್ಯನ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆ ಮಾತ್ರ ಬಂದು ಹೋಗುವಂಥ ಆವರ್ತನೆಯನ್ನು ಜೀವನಾವರ್ತನೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ. ಇಂಥ ಆವರ್ತನೆಗೂ ಆಹಾರಕ್ಕೂ ನಿಕಟ ಸಂಬಂಧವಿರುವುದು. ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆ ಮಾತ್ರ ಬಂದು ಹೋಗುವಂಥ ಜನನ, ಹುಡುಗಿ ಋತುಮತಿ, ಮದುವೆ, ಕುಬಸ, ವಾಸ್ತುಗೃಹ ಶಾಂತಿ, ಮರಣ ಸಂಧರ್ಭಗಳಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಆಹಾರವು ನಿರ್ಧರಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿರುತ್ತದೆ. ಜನಪದರು ಹೆಚ್ಚು ಸಂಪ್ರದಾಯಶೀಲರು ಹಾಗಾಗಿ ಇವುಗಳ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಇವರಲ್ಲಿ ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೆವೆ.

ಜನನ :

ಜೀವನಾವರ್ತನೆಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಜನನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕೂಸು ಮತ್ತು ಕೂಸಿನ ತಾಯಿಯ ಆರೈಕೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯ ನೀಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೆ ಉಳಿದವರ ಆಹಾರಕ್ಕಿಂತಲು ಇವರ ಆಹಾರ ಬೇರೇಯೆ ಆಗಿರುವುದು. ಕೂಸು ಹುಟ್ಟಿದ ಕೂಡಲೇ ಅದರ ನಾಲಿಗೆಗೆ ಜೇನು ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸವರುತ್ತಾರೆ. ಅದಾದನಂತರ ತಾಯಿಯ ಹಾಲ ಕೂಸಿನ ಆಹಾರವಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೂಸು ಹುಟ್ಟಿದ ಐದನೆ ದಿನಕ್ಕೆ ಐದೇಶಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಅನ್ನ, ಬ್ಯಾಳಿ, ಬೆಲ್ಲದ ಬ್ಯಾಳಿ ಮಾಡಿ ಶಟಿಗೆನ ಪೂಜೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಜಂಗಮ ಅಯ್ಯನೋರು ಬಂದು ಮಗುವಿಗೆ ಲಿಂಗಧಾರಣೆ ಮಾಡಿ ಧುಪ ಪಾದೋದಕ ಕೊಟ್ಟು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ.

ತೊಟ್ಟಿಲು ಹಾಕುವುದು :

ಗಂಡು ಕೂಸಾದರೆ ೧೩ನೇ ದಿನಕ್ಕೆ, ಹೆಣ್ಣು ಕೂಸಾದರೆ ೧೧ನೇ ದಿನಕ್ಕೆ ತೊಟ್ಟಿಲಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹೆಸರಿಡುವರು. ಈಗೀಗ ೧ ತಿಂಗಳು ೩ ತಿಂಗಳು ಇಲ್ಲವೇ ೫ ನೇ ತಿಂಗಳಿಗೆ ತೊಟ್ಟಿಲಲ್ಲಿ ಹಾಕುವುದು ರೂಢಿಯಾಗಿದೆ. ಅಂದು ಬಾಣಂತಿ ಕೂಸಿನ ಸಮೇತ ಗಂಗಾ(ಬಾವಿ) ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಬರುತ್ತಾಳೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಗುಗ್ಗರಿ, ಹೋಳಿಗೆ ಸಿಹಿ ಅಡುಗೆ

ಮಾಡಿ ನಂತರಿಗೆ ಊಟಕ್ಕೆ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸಂಜೆಗೆ ತೊಟ್ಟಿಲಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹೆಸರಿಟ್ಟು ಬಂದವರಿಗೆ ಗುಗ್ಗರಿ ನೀಡುವರು ಸೋದರತ್ತೆಯೇ ತೋಟ್ಟಿಲಲ್ಲಿ ಹಾಡಿ ಹೆಸರಿಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಬೀದರನಲ್ಲಿದೆ.

ಮೈನೆರೆತ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ :

ಇದು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆ ಆಗಿದೆ ಹೆಣ್ಣು ಪ್ರಕೃತಿ ಸಹಜವಾಗಿ ರಜಸ್ವಾಲೆಗೊಳಪಡುವಳು. ಆಗ ಆಕೆ ಪ್ರಥಮ ಸಲ ರಜಸ್ವಾಲೆಯಾದಕ್ಕೆ ಮೈನೆರೆಯುವುದು ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೈ ನೆರೆದ ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ಅರಿಸಿನ ನೀರಿನಿಂದ ಮೈತೊಳೆದು. ೧೧ ದಿನ ೧೫ ದಿನಗಳ ಕಾಲ ತಮ್ಮ ಅನುಕೂಲತೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ಹಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇಷ್ಟು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಹುಡುಗಿ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥ ಅಂದರೆ ಸಜ್ಜಕ, ಹಾಲು ಬಾನ ಉಣ್ಣಬೇಕು ಓಣಿಯ ಪ್ರತಿಯೋಬ್ಬ ಮನೆಯವರು ಮೈನೆರದ ಹುಡುಗಿ ಎಬ್ಬಿಸುವ ದಿನದಂದು ಅವರನೆಲ್ಲ ಆಮಂತ್ರಣ ನೀಡಿ ಸಿಹಿ ಊಟ ಮಾಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕುಬುಸ :

ಹೆಣ್ಣು ಪ್ರಥಮ ಬಾರಿಗೆ ಗರ್ಭವತಿಯಾದಾಗ ತವರು ಮನೆಯವರು ಬಂದು ಕುಬಸಮಾಡಿ ಸಿಹಿ ಊಟ ಮಾಡಿಸುವರು. ಈ ಮೊದಲು ಆಕೆಗೆ ಬಯಕೆ ಊಟವೆಂದು ಸಜ್ಜಿರೊಟ್ಟಿ, ಧಪಾಟಿ, ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ, ಬಗೆ ಬಗೆ ಪಲ್ಯ ಅಡುಗೆ ತಂದು ಊಟ ಮಾಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ತವರು ಮನೆಯವರು ತಂದ ಬಾನ ಬುತ್ತಿಗೆಯನ್ನು ಗಂಡನ ಮನೆಯವರು ಓಣಿಯಲ್ಲಿ ಬೀರುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಹಿನ್ನಲೆ ಸೊಸೆ ಗರ್ಭವತಿ ಆಗಿದ್ದಾಳೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಸುವುದು ಆಗಿರುತ್ತದೆ.

ಮರಣ :

ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣು ಅಥವಾ ಗಂಡು ಯಾರೇ ಮರಣ ಹೊಂದಲಿ ಅವರು ಮರಣ ಹೊಂದಿದ ಮೂರನೆಯ ದಿವಸಕ್ಕೆ ದಿನ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಸಮಾಧಿ ಮಾಡಿದ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಮನೆಯವರು ಹೋಗಿ ಗೋರಿಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ, ಹಾಲು ಹಾಕುವುದು ಅನ್ನವನ್ನು ಪಿಂಡವಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ತಿನ್ನವುದಕ್ಕೆ ಕಾಗೆಗಳು ಬರುತ್ತವೆ. ಅಂದರೆ ಸತ್ತವರ ಆತ್ಮ ಕಾಗೆ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬಂದು ಪಿಂಡ ಸ್ವಿಕರಿಸುತ್ತಾರೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದಾಗಿದೆ. ಕಾಗೆ ಬಂದು ಪಿಂಡ ಮುಟ್ಟಿದರೆ ಸತ್ತವರು ಯಾವದೆ ಆಸೆ ಇಟ್ಟು ಕೊಂಡಿಲ್ಲವೆಂದು ಮನೆಯವರು ನಂಬುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ೧೧ನೇ ದಿನಕ್ಕೆ ಗಣಾರಾಧನೆ ಮಾಡಿ ಬೇಕಾದವರಿಗೆ ಊಟ ಮಾಡಿಸುವರು. ಇದನ್ನು ಅನ್ನ ಸಮರ್ಪಣೆ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

೪.೪ ಮಾಂಸಹಾರ :

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ದೇಶದ ಜನ ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮದೆ ಆದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಆದರಲ್ಲೂ ಭಾರತದಂಥ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರು ಸೇವಿಸುವಂತಹ ಆಹಾರವು ಭೌಗೋಳಿಕತೆ. ಧಾರ್ಮಿಕ. ಸಾಮಾಜಿಕ. ಆರ್ಥಿಕ. ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ವರ್ಗೀಕರಣಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಿ ನೋಡುವುದು ಅಧ್ಯಯನದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ತುಂಬ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ. ಜನಪದರು ಉಣ್ಣುವಂತಹ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಸಸ್ಯಹಾರ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಾಹಾರವೆಂದು ವರ್ಗೀಕರಿಸುತ್ತೇವೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ಕೆಲವರು ಶುದ್ಧ

ಶಾಖಾಹಾರಿಗಳಾಗಿದ್ದರೆ. ಕೆಲವರು ಶಾಖಾಹಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಮಾಂಸಹಾರಿಗಳೂ ಆಗಿರುತ್ತಾರೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಎರಡು ತರಹದ ಜನ ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೆವೆ.

ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ಬಹುಶಃ ಎಲ್ಲ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿಯು ಸದೃಶ್ಯತೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕೋಳಿ, ಆಡು, ಕುರಿ, ಮೀನು, ಹಂದಿ, ದನದ ಮಾಂಸಗಳು ಬಳಕೆ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಕೆಲವು ಬೇಟೆಗಾರರ ಕುಲಸ್ತ ಸಮುದಾಯದವರು ಅಡವಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಮೊಲ, ಕೌಜುಗ, ಕಾಡು ಬೆಕ್ಕು, ಕಾಡು ಹಂದಿ, ಉಡ, ಸಾರಗ. ಚಿಗರೆ ಇವೆ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮಾಂಸಹಾರದ ಬಗೆಗಳೆಂದರೆ ಸಾರು, ಸೇರವಾ, ಹುರಿದ ಮಾಂಸ, ಸುಟ್ಟ ಮಾಂಸ, ಬೋಟಿ (ಕರಳು) ಮಾಂಸ, ತಲೆಮಾಂಸ, ಮಿನುಹುಳಿ, ಹುರಿದ ಮತ್ತು ಕರಿದ ಮೀನು ಅಡುಗೆ, ಕುದಿಸಿದ ಅಡುಗೆಗಳಾಗಿವೆ. ಮಾಂಸದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಬಿರಿಯಾನಿ, ಕಬಾಬ, ಪಿಕಲರ, ತಾರಿ ಕರಿ ಎಂದು ಬಿರಿಯಾನಿಯಲ್ಲಿ ಮಟನ್ ಬಿರಿಯಾನಿ, ಚಿಕನ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಎಂದು ಉಂಟು.

ಸಮಾಜವು ಆಹಾರವನ್ನು ಹೀಗೆ ಸಸ್ಯಹಾರ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಾಹಾರವೆಂದು ವಿಂಗಡಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ ಈ ವಿಭಜನೆಯಲ್ಲಿ ಮಡಿವಂತಿಕೆ ಮಡುಗಟ್ಟಿ ನಿಂತಿದೆ. ಈ ಮಡಿವಂತಿಕೆ ಶಿಷ್ಟರದಲ್ಲಿನಂತೆ ಗ್ರಾಮೀಣ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿಯೂ ಹೆಚ್ಚು ವ್ಯಾಪಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ, ಕೆಲವು ಸಮುದಾಯಗಳು ಹುಟ್ಟು, ಸಾವು, ಮದುವೆ, ಶೋಬನ, ದೇವರ ಉತ್ಸವ ವಾರದ ಕೇಲವು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಂಸದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಶ್ರೀಮಂತರ ಮನೆಯಾದರೆ ಮಾಂಸದ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಅಡುಗೆ ಕೋಣೆಯನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಅಷ್ಟೊಂದು ಆರ್ಥಿಕ ಸಮೃದ್ಧಿ ಇರಲಾರದ ಮಧ್ಯಮ ವರ್ಗ ಬಡವರು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಸೌಲಭ್ಯ ಹೊಂದಿರಲಾರರು. ಅವರು ನಿತ್ಯದ ಅಡುಗೆ ಮಾಂಸದ ಅಡುಗೆಗೂ ಒಂದೇ ಅಡುಗೆ ಮನೆ, ಒಲೆ, ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಂಸದ ಊಟ ಮಾಡುವವರನ್ನು ಮೇಲ್ಜಾತಿಯವರು ಮುಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ಅವರ ಜೊತೆ ಕೂಡಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಾರಾದರೂ ಅವರ ಊಟ ನೀರು ನಿಡಿ ಎಲ್ಲವೂ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಶಾಖಾಹಾರ ಶ್ರೇಷ್ಠವುಳ್ಳದ್ದು, ಮಾಂಸಾಹಾರ ಕನಿಷ್ಠವುಳ್ಳದ್ದು ಅದು ಅಶುದ್ಧ ಆಹಾರ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯೆ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿ ತೋರುತ್ತದೆ. ಮಾಂಸಾಹಾರದಲ್ಲಿ ಕೋಳಿ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಮಾಂಸ ಮಾಡುವದಕ್ಕೆ ಚಿಕನ್ ಎಂದು ಕುರಿ, ಆಡು ಹೋತದ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಮಟನ್ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇನ್ನು ದನದ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ದಸ್ ನಂಬರ ಎಂಬುದಾಗಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕುರಿ, ಕೋಳಿ ಸಾಕಾಣಿಕೆ ಬೇರೆಲ್ಲೆಡೆಗಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಸಾಕುವದಕ್ಕೆ ಯಥೇಚ್ಛವಾದ ನೀರು, ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತು ಇರುವುದಾಗಿದೆ. 'ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣದ ಡೆಕ್ಕನಿ ತಳಿಯ ಕುರಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುತ್ತವೆ. ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣದ ಉಣ್ಣೆಯು ಹೊದ್ದುಕೊಳ್ಳಲು ಕಂಬಳಿ (ಗೊಂಗಡಿ) ಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಹಾಸಲು ಜೀನ್‌ಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೀದರ ನಗರ ಮತ್ತು ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಅನೇಕ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಆಡು ಮತ್ತು ಕೋಳಿ ಸಾಕಾಣಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ

ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿರುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ದೇಶಿ ಕೋಳಿಗಳಿಗಿಂತ ಫಾರಂ ಹೈಬ್ರಿಡ್ ತಳಿಗಳ ಸಾಕಾಣಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿದೆ. ಸಾವಿರ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಕೋಳಿ ಫಾರಂಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ. ನಾಟಿ ಕೋಳಿಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಗಿರಿರಾಜ, ಬಾತು ಕೋಳಿಗಳ ಸಾಕಾಣಿಕೆ ಇಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.'

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಇಲ್ಲಿನ ಮುಸ್ಲಿಂ ಧರ್ಮೀಯರು, ಕ್ರಿಶ್ಚಿಯನ್‌ರು, ಸಿಖ್ ಸಮುದಾಯದ ಹಿಂದೂಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಟಕ ಜನರು ಅಂದರೆ ಅವರುಗಳಲ್ಲಿ ದಲಿತರು ಕಲಾಲರು ಕುರುಬರು, ಕಬ್ಬಲಿಗರು, ಹೆಳವರು, ಜೋಗ್ಯಾರು, ಗೊಲ್ಲರು, ಮಾಂಗರವಾಡಿಗಳು, ಆಂದ್ರ ರೆಡ್ಡಿಗಳು, ಲಂಬಾಣಿಗಳು, ಕೊರವರು, ಮುಂತಾದ ಜನಾಂಗಗಳು ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ತಮ್ಮ ಆಹಾರ ಕ್ರಮವಾಗಿ ತಲ ತಲಾಂತಗಳಿಂದ ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಮತ್ತೊಂದು ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ, ಬೀದರನಲ್ಲಿ ಒಂಟೆ ಸಾಕಾಣಿಕೆಯು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂಟೆ ಸಾಕಾಣಿಕೆ ಕ್ರಿ.ಶ.೧೪ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಲಾಗಿತ್ತೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಬಹುಮನಿ ಸುಲ್ತಾನರ ಆಳ್ವಿಕೆಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅರಬ್ ದೇಶದಿಂದ ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಒಂಟೆಗಳನ್ನು ತಂದು ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಅಂದಿನಿಂದ ಇಂದಿಗೂ ಈ ಒಂಟೆ ಸಾಕಾಣಿಕೆ ಇಲ್ಲಿ ನಡೆದು ಬಂದಿದೆ. ಒಂಟೆಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ಇಲ್ಲಿಯ ಜನರು ಸೇವಿಸುವರು.

ಮಾಂಸಾಹಾರದ ಬಗೆ ಮತ್ತು ವಿಧಾನ :

ಮಾಂಸಾಹಾರದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಬಗೆ. ಒಂದು ಚಿಕನ್ ಮತ್ತೊಂದು ಮಟನ್, ಇವೆರಡು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸದಿಂದ ಸಿದ್ದಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇನ್ನು ಮಟನ್ ಅಥವಾ ಕೋಳಿ ಚಿಕನ್ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಅಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಚಿಕನ್ ಬಿರ್ಯಾನಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾಂಸಾಹಾರದಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಾಡುವ ಅಡುಗೆಗಳೆಂದರೆ ಸಾರು, ಹುರಿ ಬಾಡು ಅಥವಾ ಹುರಿ ತುಂಡು, ಕರುಳು ಬಾಡು ಇತ್ಯಾದಿಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ.

ಬೇಯಿಸಿದ ಮಾಂಸದ ಆಹಾರ :

ಮಾಂಸದ ಸಾರು ಮಾಡುವಾಗ ಕಡಾವಿನಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಲು ಇಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ಇರುಳ್ಳಿ (ಉಳ್ಳಾಗಡ್ಡಿ) ಅರಿಸಿಣ ಜಜ್ಜಿ ಹಾಕಿ ನೀರು ಇಂಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿದು ಧನಿಯಾ, ಒಣಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಮೆಣಸು, ಬಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗಗಳನ್ನು ಹುರಿದು ರುಬ್ಬಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಕೋಳಿ ಇಲ್ಲವೆ ಕುರಿ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಪುನಃ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ರುಬ್ಬಿದ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಸುರಿದು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಇಳಿಸುವರು. ಕೆಲವರು ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ಜೊತೆಗೆ ಕಾರೆಳ್ಳು ರಸವನ್ನು ಹಾಕುವುದುಂಟು. ಮೇಲಕ್ಕೆ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ರುಚಿಗಾಗಿ ಟೋಮೆಟೊ ಮತ್ತು ಕೊತಂಬರಿ ತೊಪ್ಪಲು ಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಹುರಿದ ಮಾಂಸದ ಅಡುಗೆ :

ಹುರಿದ ಅಥವಾ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಜಜ್ಜಿದ ಉಳಗಡ್ಡಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ರಸವಿಲ್ಲದಂತೆ ಬೇಯಿಸುವುರು. ಹಸಿ ಶುಂಠಿಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಕೆಲವರು ಬೇಯಿಸುವರು. ಮಾಂಸದ ಅಡುಗೆಗೆ ಅರಿಶಿನ ಮತ್ತು ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಅದರಲ್ಲಿರಬಹುದಾದ ಅಣು ಜೀವಿಗಳನ್ನು ನಾಶಪಡಿಸಬಹುದಲ್ಲದೆ ಪಿಷಕಾರಕ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಹೊರ ತೆಗೆಯುತ್ತವೆ. ಕೆಲವು ಮಾಂಸದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ಕಾಳು, ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಬಳಸುವುದನ್ನು

ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ಕರುಳು ಮಾಂಸ ಮಾಡುವಾಗ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ ಮಾಂಸದ ಸಾರಿಗೆ ಹಾಕುವ ಮಸಾಲೆಯಿಂದ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಸಾರು :

ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಸಾರನ್ನು ಸೇರವಾ ಅನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಟೋಮೆಟೋ, ಮೆಣಸು, ಚಕ್ಕೆ, ಧನಿಯಾ, ಕೊತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ತಿಳಿಯಾಗಿ ಸಿದ್ದಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಬಿರ್ಯಾನಿಗೂ ಬಳಸುವರು.

ಮಾಂಸಹಾರದಲ್ಲಿ ಔಷಧೀಯ ಗುಣ :

ಕ್ಷಯ ರೋಗಕ್ಕೆ : ದನದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಬರುವ ರಸವನ್ನು ಪುಷ್ಟಿದಾಯಕವೆಂದು ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಎದೆಯಲ್ಲಿ ಕಫವಾದರೆ : ಗಂಟಲಲ್ಲಿ, ಎದೆಯಲ್ಲಿ ಕಫಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ತೊಂದರೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದರೆ ರಾತ್ರಿ ಊಟವಾದ ನಂತರ ಮೊಟ್ಟೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಬಿಸಿಯಿರುವಾಗಲೆ ತಿನ್ನಿಸಿ ನೀರು ಕುಡಿಯದೆ ಮಲಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕೀಲು ನೋವಿಗೆ : ಯಾವದೆ ಪ್ರಾಣಿಯ ಕರಳನ್ನು ಬೋಟಿ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕುರಿ, ಕೋಳಿ, ಮೇಕೆ, ದನದ ಬೋಟಿಯಲ್ಲಿ ಸಾರು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೋಟಿಯನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸುಣ್ಣ ಹಾಕಿ ತೊಳೆದು ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಹೆಚ್ಚುತ್ತಾರೆ.ನಂತರ ನೀರು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಗಸಗಸೆ, ಉಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ (ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ) ಹಾಕಿ ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಕೀಲು ನೋವಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯದೆಂದು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಮೇಕೆ, ಕುರಿ, ದನ ಈ ಪ್ರಾಣಿಯ ಕಾಲು, ತಲೆ ಭಾಗವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ತಲೆ ಕಾಲುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸುಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಕೂದಲನ್ನು ತೆಗೆದು ಹಾಕಿ ತುಂಡು ಮಾಡಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೋಟಿ ಸಾರಿನ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮೂಳೆ ಹಾಗೂ ಕೀಲುಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ.

ಕಾಯಿಲೆ ಬಂದು ಬಾಯಿ ಕಟ್ಟಿದರೆ : ಒಣ [illegible] ಸಾರು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.ಒಣಗಿಸಿದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ [illegible] ತುಂಡು ಮಾಡಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಜ್ವರ ಬಂದು ಬಾಯಿ ಕಟ್ಟಿದವರಿಗೆ ರುಚಿಯಾದ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಗಂಜಿ, ಜೋಳದ ಅಂಬಲಿ ಎಲಿ ಗಡುಬು (ಕುಪ್ಪಸದ ಗಳಿಗೆ) ಸಪ್ಪನ ಬೇಳೆ ಬಳ್ಳೊಳ್ಳಿ ಖಾರ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಡ್ಯಾ ಮೊದಲಾದ ಔಷಧೀಯ ಗುಣವುಳ್ಳ ಆಹಾರವನ್ನು ವಿಷಮಶೀತ ಜ್ವರ, ಕಾಮಾಲೆ ಜ್ವರ ಮಲೇರಿಯ, ಎಲ್ಲ ತರಹದ ಜ್ವರಗಳಿಂದ ಬಳಲುವವರಿಗೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

ನೆಗಡಿ ಬಂದಾಗ : ಸೌತೆ ಬೀಜದ ಹುಗ್ಗಿ ಮಾಡಿ ಕೊಡುವರು. ಹಾಗು ಬಳ್ಳೊಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ರಾತ್ರಿ ಮಲಗುವಾಗ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುವರು.

ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿನ ಔಷಧೀಯ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಜನಪದರು ಅನುಭವದಿಂದಲೆ [illegible]ವಾಗಿದ್ದರು.ಉಷ್ಣ, ಶೀತ, ಪಿತ್ತ, ವಾಯು ಎಂಬುದನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಆಯಾ ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರೆ ಕಾಯಿ ವಾಯು, ನುಗ್ಗೆ ಕಾಯಿ ಉಷ್ಣ, ದಂಟಿನ ಸೊಪ್ಪು ಶೀತ, ಕಡಲೆ ಕಾಯಿ ಪಿತ್ತ ಹೀಗೆ

ವಿವಿಧ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಗುಣಗಳನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಜನಪದರು ಅರಿತಿದ್ದಾರೆ. ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿಯೂ ಸಾಬಿತಾಗಿದೆ.

೪.೫ ಬಾಣಂತಿ ಆಹಾರ :

ಸಾಮಾನ್ಯರಿಗೆ ಕೊಡುವಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಜನಪದರು ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ. ಬಾಣಂತಿಯರಿಗಾಗಿಯೇ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬಾಣಂತಿಯ ದೇಹದ ತೂಕದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ಏರು ಪೇರು ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಶರೀರ ಪೋಷಣೆಗೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಶಕ್ತಿದಾಯಕ, ದೇಹವರ್ಧಕ ಹಾಗೂ ಆರೋಗ್ಯ ರಕ್ಷಕ ಆಹಾರವನ್ನು ನೀಡಬೇಕು. ಅಲ್ಲದೇ ಬಾಣಂತಿಯು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವುಳ್ಳ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸುವದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಆಕೆಯ ಹಾಲು ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗಿ ಕೂಸಿಗೆ ಪೋಷಕಾಂಶವುಳ್ಳ ಹೆಚ್ಚಿನ ಹಾಲು ದೊರಕುವುದು.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳ ಚೊಚ್ಚಿಲ ಮತ್ತು ಮರ್ಚಿಲ (ಎರಡನೆಯ) ಹೆರಿಗೆಯನ್ನು ತವರು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೆ ಮಾಡಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿರುವುದು. ಈ ಸಂಪ್ರದಾಯವು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಮಗಳು ಚೊಚ್ಚಿಲ ಗರ್ಭಧಾರಣೆ ಮಾಡಿದ ಮೂರು ತಿಂಗಳಿಗೆ ಕಳ್ಳ ಕುಬಸ ಮಾಡುವರು. ಅನಂತರ ಐದು, ಏಳು ಅಥವಾ ಒಂಬತ್ತನೆಯ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಕುಬಸ (ಸೀಮಂತನ) ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಹೆರಿಗೆಗೆ ತವರು ಮನೆಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ತವರು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಆಕೆಗೆ ಬಯಕೆಗೆ ತಕ್ಕಂತಹ ತಿಂಡಿತಿನುಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಉಣಿಸುವರು. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳ ಹೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಸೂಲಗಿತ್ತಿಯ ನೆರವಿನಿಂದ ಮಾಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಈಗ ಹಾಗಿಲ್ಲ, ಹೆಚ್ಚಾನು ಹೆಚ್ಚು ಜನರು ಊರಿನ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಆರೋಗ್ಯ ಕೇಂದ್ರ ಸಮುದಾಯ ಆರೋಗ್ಯ ಕೇಂದ್ರ ಇಲ್ಲವೇ ತಾಲ್ಲೂಕು ಅಥವಾ ಜಿಲ್ಲಾ ಸರಕಾರಿ ಆಸ್ಪತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆರ್ಥಿಕ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಅನುಕೂಲವಿದ್ದವರು ಖಾಸಗಿ ನರ್ಸಿಂಗ್ ಹೋಮ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹೆರಿಗೆ ಮಾಡಿಸುವರು.

ಹೆರಿಗ ಆದ ಐದು ಅಥವಾ ಒಂದು ವಾರದ ತನಕ ಬಾಣಂತಿಗ ದ್ರವ ಪದಾರ್ಥ ಅಥವಾ ಪಚನಕ್ರಿಯೆಗೆ ಸರಳವಾಗುವಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ನೀಡುವುರು. ಯಾವುದು ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ ದೇಹದ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಿತ ಎನ್ನುವ ಪ್ರಶ್ನೆ ಸಹಜ. ಯಾಕೆಂದರೆ, ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬಾಣಂತಿಯ ಮೈಯಲ್ಲಿ ರಕ್ತ ಮತ್ತು ಶಕ್ತಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹಸಿ ಮೈಯ ಬಾಣಂತಿಗೆ ಖಾರಿಕ್ ಬಾದಾಮ್ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಅಂಟು ಇತರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುವುರು. ಇವು ಶಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಹಾಲು ವೃದ್ಧಿಸುವ ಗುಣ ಹೊಂದಿರುವವು. ಹುಟ್ಟಿದ ಮಗುವಿಗೆ ಮೊದಲ ಆರು ತಿಂಗಳು ಬರಿ ಎದೆ ಹಾಲು ಕೊಡಬೇಕು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಬಾಣಂತಿಗೆ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಸಮತೋಲನದ ಆಹಾರವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕೊಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಬಾಣಂತಿಯ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು :

ಹೆರಿಗೆ ಹೆಣಿಗೆ ಪುನರ್‌ಜನ್ಮಂಬ ಮಾತು ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕವು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಬಾಣಂತಿ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ವಿಶಿಷ್ಟತೆ ಇದೆ. ತಾಯಿ ಮಗುವನ್ನು ಹೆತ್ತಾಗ ಕೂಸಿನ ತಾಯಿಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಇಲ್ಲಿ ಅನುಸರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. “ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿರುವ ಅವಳ ದೇಹಾರೋಗ್ಯವನ್ನು ಮತ್ತು ಇಗಷ್ಟೆ ಭೂಮಿಗೆ ಬಂದ ಕಂದನನ್ನು ಕಾಪಾಡುವ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ಬಾಣಂತನ ಎಂಬ

ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರತಿಯೋರ್ವ ಮಹಿಳೆ ಹೊರುತ್ತಾರೆ ಯಾವ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದ ನೆರವಿಲ್ಲದೆ, ತನ್ನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿರುವ ಪ್ರಕೃತಿ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳನ್ನೆ ಬಳಸಿ ತನ್ನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಜ್ಞಾನದಿಂದ ಅದರಲ್ಲೆ ಯಾವದನ್ನು ಕೊಡಬೇಕು? ಎಷ್ಟು ಕೊಡಬೇಕು? ಯಾವಾಗ ಕೊಡಬೇಕೆಂದು ತಿಳಿದುಕೊಂಡು ಆಹಾರದ ಮೂಲಕವೆ ಹೆತ್ತವಳನ್ನು ಮಾಮೂಲು ಸ್ಥಿತಿಗೆ ತರವುದು ಮಹಿಳೆಯರ ಅನನ್ಯತೆಗೆ ಸಾಕ್ಷಿ"[೨೧] ಬಡತನ ಸಿರಿತನವೆಂಬ ಭೇದವಿಲ್ಲದೆ ಬಾಣತನ ಎಲ್ಲರೂ ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ಮಗುವನ್ನು ಹಡೆದ ನಂರ ಗರ್ಭಕೋಶ ಹಾಗು ನರಗಳೆಲ್ಲಾ ನಿಶಕ್ತವಾಗುತ್ತವೆ. ದೇಹದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹಸಿ ಮೈ, ಹಸಿ ಬಾಣತಿ ಎಂದು ಅವಳನ್ನು ಹೊರಗೆ ಬಿಡುವುದಿಲ್ಲ. ಹೊರಗಿನಿಂದ ಯಾರಾದರೂ ಬಂದರೆ ಅವಳು ಎದರು ಇರಬಾರದು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ಬಾಣಂತಿಗೆ ಶಿತವಾಗದಂತೆ ತಣ್ಣೀರು ಮುಟ್ಟಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ವಾಯು ಪದಾರ್ಥ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ. ಆದಷ್ಟು ಅವಳ ಮೈ ಶಾಖದಿಂದ ಕೂಡಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಹರಳೆಣ್ಣೆಯಿಂದ ಮಸಾಜ ಮಾಡಿ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ನೀರಿನಿಂದ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿಸುವರು. ಕಬ್ಬಣದ ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿ ಕೊಟ್ಟು ಮೈ ಕಾಯಿಸುವರು. ಬಾಣಂತಿಗೆ ಊಟ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಕಾಯಿಸಿದ ನೀರು ಕೊಡುವರು. ಬಾಂಣತನದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ನೀರು ಕುಡಿದರೆ ಕಿಬ್ಬೊಟೆ ಬರುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ.

ಬಾಣಂತಿ ಆಹಾರವು ಸೊಂಟ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಲು, ನಂಜಾಗದೆ ಇರಲು, ಹಾಲು ಹೆಚ್ಚಾಗಲು ಈ ಮುಖ್ಯ ಉದ್ದೇಶಗಳನ್ನು ಹೊದಿರುತ್ತವೆ. ಗಂಡು ಮಗುವಾದರೆ ಪಥ್ಯ ಹೆಚ್ಚು, ಹೆಣ್ಣು ಮಗುವಿದ್ದರೆ ಪರವಾಯಿಲ್ಲ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಹಿರಿಯರು. ಹೆಣ್ಣು ಮಗುವಿಗಿಂತಲೂ ಗಂಡು ಮಗುವಿನ ಬದುಕುಳಿಯುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಕಡಿಮೆ ಎಂಬುದು ಜನಪದರ ನಂಬಿಕೆ. ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿಯೂ ಸತ್ಯ. ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಜೀವನಾನುಭವದಿಂದ ಅರಿತವರಾಗಿದ್ದರು.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ ಬಾನ, ನವಣಿ ಬಾನ, ಕರಿ ಕಳವಿ ಬಾನ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಮೆಂತೆದ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ದಿನಗಳಾದ ಬಳಿಕ ಕೊಬ್ರಿ ಎಚ್ಚ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂಟನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಖಾರಿಕ ಅಂದರೆ ಉತ್ತತ್ತಿಯನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಕುಟ್ಟಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಬಾದಾಮ, ಗಸಗಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಕಲಸಿ ಉಂಡಿ ಕಟ್ಟಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುವರು. ಇದಕ್ಕೆ ಅಂಟಿನ ಉಂಡಿ ಅಥವಾ ಬಾಣಂತಿ ಉಂಡಿ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಇಲ್ಲೆಲ್ಲ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೆಲವರು ಅನುಕೂಲ ಇದ್ದಂತಹವರು ಇದರಲ್ಲಿ ಒಣಹಣ್ಣುಗಳಾದ ಖಜೂರ, ಬಾದಾಮ, ಗೋಡಂಬಿ, ಕಿಸಿಮಿಸಿ (ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ) ಹಾಕಿ ಉಂಡಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಈ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರ ತಿನಿಸನ್ನು ನೀಡುವದರಿಂದ ಬಾಣಂತಿಗೆ ಮೈಕೈ ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಶಕ್ತಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಈ ಕಡೆಗೆ ಬಾಣಂತಿ ಬಣ್ಣ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಜನಪದ ತ್ರಿಪದಿಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಬಾಣಂತಿಯ ವರ್ಣನೆಯನ್ನು ಹೇಳುವಾಗ ಅಲ್ಲಿ ತವರು ಬಣ್ಣ ಎಂದು ಕವಿ ವರ್ಣಿಸಿದ್ದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ.

" ತೊಟ್ಟಿಲು ತೂತ್ಕೊಂಡು ತವರಬಣ್ಣ ಉಟಕೊಂಡು
ಅಪ್ಪ ಕೊಟ್ಟೆಮ್ಮ ಹೊಡಕೊಂಡು । ತಂಗೆಮ್ಮ
ತಿಟ್ಟು ತಿರುಗಿ ನೋಡ್ತಾಳ "[illegible] ॥

ಹೀಗೆ ಬಾಣಂತಿತನ ಮುಗಿಸಿಕೊಂಡು ಗಂಡನ ಮನೆಗೆ ಕೂಸಿನೊಂದಿಗೆ ಹೆಣ್ಣು ಮಗಳು ಹೋಗುವಾಗ ಆಕೆಗೆ ತವರು ಮನೆಯವರು ಹಾಲು ಹಿಂಡುವ ಎಮ್ಮೆ ಆಕಳ ಮತ್ತು ತೊಟ್ಟಿಲನ್ನು ಕೊಟ್ಟು ಕಳುಹಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅದನ್ನೇ ಜನಪದರು ಇಲ್ಲಿ ವರ್ಣಿಸಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನಬಹುದು. ಗೋಧಿ ಹುಗ್ಗಿ, ಗೋಧಿ ಸಜ್ಜಕ, ತುಪ್ಪ, ಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಬಾಣಂತಿ ಆಹಾರವಾಗಿ ಕೊಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಇರುವದು. ಇನ್ನೂ ತರಕಾರಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ಮೆಂತೆ ಪಲ್ಯೆ ತಿನಿಸುವರು. ಮಗುವಿಗೆ ನಾಮಕರಣದ ದಿವಸ ಹುಗ್ಗಿ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಡಿ ತಮ್ಮ ಸಂತಸವನ್ನು ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಬೀಗರಿಗೆ ತಮಗೆ ಬೇಕಾದವರಿಗೆ ಕರೆಯಿಸಿ ಸಿಹಿ ಊಟ ಮಾಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೂಸು ಹುಟ್ಟಿದ ಮೂರು ದಿನಕ್ಕೆ ಬಾಣಂತಿಗೆ ಇನ್ನೂ ಕೆಲವು ಆಹಾರವನ್ನು ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳೆಂದರೆ ಮೂರನೆಯ ದಿನಕ್ಕೆ ಕಾಡೆ ದ್ರವ ಆಹಾರವನ್ನು ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. "ಈ ಖಾಡೆಯನ್ನು ಕಾಚು, ಬೋಳ, ಕಸಕಸೆ ಅಂಟು, ಮೆಂತೆ, ಮಾಪುಳಕಾಯಿ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಖಾಡೆಯನ್ನು ಬಾಣಂತಿಗೆ ಒಣ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಎದ್ದ ತಕ್ಷಣ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ."[೨೩] ಗಸಗಸೆ ಪಾಯಸ ಕೊಡುವುದರಿಂದ ತಾಯಿಗೆ ಎದೆ ಹಾಲು ವೃದ್ಧಿಯಾಗತ್ತದೆ. ಗಸಗಸೆ ಹಚ್ಚು ಸೇವಿಸಿದರೆ ನಶೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇಂದು ಗಸಗಸೆಯ ಬೆಳೆಯುದನ್ನು ಸರಕಾರವು ನಿಷೇಧಿಸಿದೆ. ಆದರೂ ಮಸಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಬಾಣಂತಿಯರ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಕೊಡುವುದು ಜಿಲ್ಲೆಯಾದ್ಯಂತ ಕಂಡುಬರುವುದು. ಇದು ನಿರಂತರವಾಗಿ ೨೧ ದಿನಗಳವರೆಗೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಮನೆಯ ತುಪ್ಪ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಶುದ್ಧ ತುಪ್ಪ ಪಚನ ಕ್ರಿಯೆಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗುವುದು.

ಇಪ್ಪತ್ತೊಂದನೆಯ ದಿನದಿಂದ ನಲ್ವತ್ತೈದನೆಯ ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಬಾನ ಅದರಲ್ಲೂ ಬಹು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ನವಣೆ ಶಾವಿ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಊಟಕ್ಕೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಬಿಳಿ ಜೋಳದ ಹಂಚಿನ ಮೇಲಿನ ಬಿಸಿ ರೊಟ್ಟಿ, ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಸಬಸಗಿ ಮೆಂತೆ ಪಾಲಕ ಯಾವುದಾದರೂ ಪಲ್ಯೆಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು

ಸಬ್ಬಜಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ತೋಟ ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ತರಕಾರಿ ಸೊಪ್ಪಾಗಿರುವ ಇದು ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ ಸಣ್ಣ ಕಡ್ಡಿಯಂತಹ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಸುಮಾರು ಒಂದರಿಂದ ಎರಡು ಅಡಿ ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಸೊಪ್ಪಿನ ಗಿಡವು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರ ಎನ್ನಿಸಿದ್ದು ಅದನ್ನು ಔಷಧ ಸಸ್ಯವಾಗಿಯೂ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಸೊಪ್ಪಿನ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಎಲುಬುಗಳ ಬಲವರ್ಧನೆ, ಪಿತ್ತ ಶಮನವಲ್ಲದೆ ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಗನೆ ಪಚನಮಾಡುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಎಲುಬುಗಳ ಬಲವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ತಾಯಿಯ ಎದೆ ಹಾಲಿನ ಸಮೃದ್ದಿಗೆ ಹೆರಿಗೆಯ ನಂತರ ಸಬ್ಬಸಿಗಿಯ ಪಲ್ಯ ಅಥವಾ ಸಾರನ್ನು ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಾ ಬಂದರೆ ಸ್ತನಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಕಸಾಯಮಾಡಿ ಮಗುವಿಗೆ ಕುಡಿಸುವುದರಿಂದ ಹಾಲು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಮಗು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಿದ್ರಿಸುತ್ತದೆ.

ಮೆಂತ್ಯೆ ಸೊಪ್ಪು :

ಸುಮಾರು ೯ ಅಂಗುಲದಿಂದ ಒಂದು ಅಡಿಯ ವರೆಗೆ ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯುವ ಮೆಂತ್ಯೆಪಲ್ಲೆಯನ್ನು ತರಕಾರಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ನೀರಾವರಿ ಇರುವ ಎಲ್ಲಾ ಕೃಷಿ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬೀಜದಿಂದ

ಇದನ್ನು ಬಿತ್ತಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ಬಿತ್ತಿದ ಏಳು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಮೊಳಕೆಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಮೊದಲು ಜೂನ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಬೆಳೆ ಕಾಣಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು, ಆದರೆ ಈಗ ಇದನ್ನು ವರ್ಷದ ಎಲ್ಲಾ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ತರಕಾರಿ ಗಿಡವಾಗಿರುವ ಇದು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಔಷಧಿ ಸಸ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದ್ದು, ಅದರ ಸಮೂಲವನ್ನು ಔಷಧಕ್ಕಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಮೆಂತ್ಯೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲ್ಯ, ಸಾರು ಕೊಡುವುದಲ್ಲದೆ ಎದೆ ಹಾಲು ಹೆಚ್ಚಾಗಲು ಹುರಿದ ಮೆಂತ್ಯೆಯ ಬೀಜದಿಂದ ಜಜ್ಜಿ ತಯಾರಿಸಿದ ರಸಕ್ಕೆ ಹಾಲು ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಎದೆ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಮೆಂತ್ಯೆ ಕಾಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಹಾಕಿ ಕುದುಸಿ ನೀರು ಬಸಿದು ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡುವುದರಿಂದ್ದ ದೇಹದಲ್ಲಿರುವ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆ ಆಗುವುದು. ಹಾಗೆಯೇ ಮೆಂತ್ಯೆ ಕುದಿಸಿ ನೀರು ಬಸಿದು ಅದರಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಜೀರಿಗೆ ಖಾರ ಬೆರೆಸಿ ಒರಳಲ್ಲಿ ಕುಟ್ಟಿದ ಖಾರವೆ ಮೆಂತೆ ಖಾರ. ಇದನ್ನು ಈ ಮೇಲಿನವುಗಳ ಜೊತೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

ಪಾಲಕ ಸೊಪ್ಪು :

ಇದೊಂದು ತರಕಾರಿ ಸಸ್ಯವಾಗಿದ್ದು ಉದ್ದನೆಯ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಸುಮಾರು ಒಂದು ಅಡಿ ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಸಸ್ಯದ ಎಲೆಗಳು ಸರಳವಾಗಿದ್ದು ತುಂಬಾ ಹಸಿರಾಗಿ ರಸಭರಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರೋಟಿನ್ ಪ್ರಮಾಣ ಅಧಿಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪಾಲಕ ಸೊಪ್ಪಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ಮಲಬದ್ಧತೆಯನ್ನು ನಿವಾರಿಸುವ ಗುಣವಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿಣಾಂಶ ಇರುವುದರಿಂದ ಪ್ರಸವದ ನಂತರದ ರಕ್ತಹೀನತೆಯನ್ನು ನೀಗಿಸಲು ಇದು ತುಂಬಾ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ.

ರಾಜಗೀರಾ : ಇದು ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದಾಗಿದ್ದು ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ.ಇದರಲ್ಲಿ ಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ತಾಳಿಸಿ ಪಲ್ಯ ಮಾಡಿ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಕೊಡುವರು. ಇತರರು ಹಸಿ ಎಲೆ ಹಾಗೆಯೇ ಸೆವಿಸುವರು ಇದರಲ್ಲಿ ಲೋಹಾಂಶ ವಿರುವುದು.ರಾಜಗೀರಾ ಹೆಸರಿನ ಊರು ಸಹ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿದೆ.

ಕರಿ ಕಳವಿ ಬಾನಾ : ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಬಾನಾ (ಅನ್ನ) ಬಾಣಂತನದ ಮೊದಲ ಮೂರು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಕರಿ ಕಳವಿ ಬಾನಾ ಆಕಳ ಹಾಲು ಉಣ್ಣಲು ಕೊಡುವರು. ಕರಿ ಕಳವಿಯಲ್ಲಿ ಲೋಹಾಂಶವಿರುವದರಿಂದ ಇದರ ಬಣ್ಣ ಕೆಂಪಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಕರಿ ಕಳವಿ ಅನ್ನ ಬಾಣಂತಿಯರು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಎದೆ ಹಾಲು ಹೆಚ್ಚುತ್ತವೆ.ಕರಿ ಕಳವಿ ಅನ್ನ ಎಲ್ಲರೂ ಎಲ್ಲ ಕಾಲದಲ್ಲಿಯೂ ಬಳಸುವಂತಹ ಔಷಧಿಯುಕ್ತ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ ಇದರ ಜೊತೆ ಆಕಳ ತುಪ್ಪ ತುಂಬಾ ಒಳ್ಳೆಯದು.

ಭಾಸಮತಿ ಅಕ್ಕಿ : ಉದ್ದನೆ ಕಾಳುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಭಾಸಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಸುವಾಸನೆಯುಳ್ಳದ್ದು ಇದರ ಅನ್ನ ಹೆಚ್ಚು ಸೇವಿಸಿದರೆ ವಾತ (ನಂಜು)ಬರುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇರುವದರಿಂದ ಇದರ ಅನ್ನ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ.

ಜನಪದರು ನಿರಕ್ಷರಿಗಳಾಗಿದ್ದರು ಅವರಿಗೆ ಲೋಕ ಜ್ಞಾನವು ಅಪಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ವೈದ್ಯಕೀಯ ಶಿಕ್ಷಣ ಪಡೆದವರು ಕೇವಲ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿನ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಬಳಸಿದರೆ. ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಜೀವನಾನುಭವದ ಶಿಕ್ಷಣ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಸ್ವತಃ ತಾಯಿಯಾಗಿ ಬಾಣಂತನವನ್ನು ಅನುಭವಿಸಿದ ಹೆಣ್ಣು ಬಾಣಂತಿಗೆ ಯಾವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಆರೈಕೆ ಮಾಡಬೇಕು ಯಾವಾಗ ಯಾವ ತರಹದ ಆಹಾರವನ್ನು ಕೊಡಬೇಕೆಂಬ ಪರಿಜ್ಞಾನ

ಆಹಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕಂತೆ ಅದು 'ಆರು ಹಡೆದವಳ ಮುಂದೆ ಮೂರು ಹಡೆದವಳ ಮುರುಕ ನಡೆಯದು' ಎಂಬ ಅನುಭವಪೂರ್ಣ ಗಾದೆ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿದ್ದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ.

೪.೬ ಶಿಶು ಆಹಾರ :

ಆಹಾರ ಇಲ್ಲದೆ ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಜೀವಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಎಲ್ಲ ವಯೋಮಾನದವರಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಜನಪದರು ಆಹಾರವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುವಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಜಾಣರಾಗಿರುತ್ತಾರೆ ಎನ್ನಬಹುದು. ವಯಸ್ಸಿನವರಿಗೆ, ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ, ರೋಗಿಗಳಿಗೆ ಅಲ್ಲದೆ ಋತುಮಾನ ದೈನಂದಿನ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ, ಅಮಾವಾಸೆ, ಹುಣ್ಣಿಮೆ, ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವ ಹೀಗೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ವಯೋಮಾನ ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸಬೇಕೆನ್ನುವ ಆಹಾರ ವಿಜ್ಞಾನ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಹಾಗೆ ಶಿಶು ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಅವರ ಜ್ಞಾನ ತುಂಬಾ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿ ತೋರುತ್ತದೆ.

ಹೆಣ್ಣು ಪ್ರಸವಿಸಿದಾಗ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಆಹಾರ ಇರುವಂತೆ ಕೂಸಿಗೂ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಆಹಾರ ಇರುತ್ತದೆ. ಯಾಕೆಂದರೆ ಕೂಸಿಗೆ ಜೀರ್ಣ ಶಕ್ತಿ ತುಂಬಾ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೇ ಕೂಸಿನ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆಯೂ ಆಹಾರ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುತ್ತದೆ. ಶಿಶು ಜನನವಾದ ಕೂಡಲೆ ಶುದ್ಧವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಹರಳೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಶಿಶುವಿಗೆ ಬರುವ ಕಾಮಾಲೆ ರೋಗವನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ಅದಾದ ನಂತರ ಶುದ್ಧ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಚೀಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೂಸು ಹುಟ್ಟಿದ ದಿನದಂದು ತಾಯಿಯ ಎದೆ ಹಾಲನ್ನು ಕುಡಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಅಂದು ತಾಯಿಯ ಎದೆ ಹಾಲು ಜೀರ್ಣಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅದು ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲು ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಕೂಸು ಜನನವಾದ ದಿನದಂದು ತಾಯಿಯ ಎದೆಹಾಲನ್ನು ಹಿಂಡಿ ತೆಗೆಯಲು ಹೊಸ ಹಾಲು ಬರುಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾಳೆ. ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲು ಕೂಸಿಗೆ ನಿಷಿದ್ಧವಾಗಿದೆ.

ಕೂಸು ಹುಟ್ಟಿದ ದಿನದಿಂದ ಆರು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಅದಕ್ಕೆ ತಾಯಿಯ ಎದೆ ಹಾಲು ಆಹಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದಾದನಂತರ

ಚಿಕ್ಕ ಮಕ್ಕಳು ಮನೆಯಲ್ಲಿದ್ದರೆ ತಾಯಂದಿರು ಹಾಲು ಕಾಯಿಸುವ ಗಡಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮುಷ್ಟಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಹಾಲಿನ ಜೊತೆ ಕಾಯಲು ಇಡುತಿದ್ದರು.ಹಾಲು ಕಾಯಿಸಲು ಥಾಳಿ (ಎರಡು ಅಡಿ ಅಗಲ ಎರಡು ಅಡಿ ಆಳದ ಗೋಲಾಕಾರದ ತಗ್ಗು) ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು.ಅದಕ್ಕೆ ಕುಳ್ಳು ಅಥವಾ ಇದ್ದಲಿಯ ಕಿಚ್ಚು ಹಾಕಿ ಹಾಲು ಕಾಯಿಸುವ ಗಡಿಗೆ ಅದರ ಮೇಲೆ ಇಡುತಿದ್ದರು. ಸಾಯಂಕಾಲ ೪ ಗಂಟೆಗೆ ಹಾಲು ಹೆಪ್ಪು ಹಚ್ಚಲು ತೆಗೆಯುತ್ತಿದ್ದರು.ಗಡಿಗೆಯ ತಳದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿದ ಅಕ್ಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದ್ದು ಮೃದುವಾಗುತಿತ್ತು ಅದನ್ನು ತೆಗೆದು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸುತಿದ್ದರು ಹೀಗೆ ಮಕ್ಕಳಿಗಾಗಿಯೇ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ತಯ್ಯಾರಿಸದೆ ಸಹಜವಾಗಿ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕವಾದ ಆಹಾರ ಶಿಶುಗಳಿಗೆ ನೀಡುತಿದ್ದರು. ಮಕ್ಕಳು ಚಿಕ್ಕವರಿರುವಾಗ ಸಿಂಪಿಯಿಂದ ಹಾಲು ಕುಡಿಸುವುದು.ಬೋಳು ಹಾಕುವುದು.ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕುವುದು ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಾರ್ಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬಂದ ಸಂಗತಿ. ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕುವುದು ಎಂದರೆ ದಿನಾಲು ಒಂದು ನಿಶ್ಚಿತ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಖಾರಿಕ (ಉತ್ತುತ್ತಿ) ಬಾದಾಮು. ಜೋಳದ ಕಾಳು. ಜಾಜಿಕಾಯಿ. ಹಿಪ್ಪಲಿ.ಮಾಪುಳಕಾಯಿ.ಬಜೆ.ಹುಣಸೆ ಬೀಜ.ಗಜಗ.ಕ್ಯಾರಳ ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ತೇಯ್ದು ಒಂದು ಚಮಚದಷ್ಟು ಕುಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು ಇದರಿಂದ ಮಕ್ಕಳು ಶಾಂತವಾಗಿ ಮಲಗುವುದಲ್ಲದೆ ದಷ್ಟ ಪುಷ್ಟವಾಗಿ ಆರೋಗ್ಯವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತಿದ್ದವು. ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಊರಿಗೆ ಹೋಗುವ ಪ್ರಸಂಗ

ಬಂದರೆ ತಮ್ಮ ಜೊತೆ ಮೇಲಿನವುಗಳೆಲ್ಲಾ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಸೂಸಲು ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಕಲ್ಲು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತಿದ್ದರು. ಹಾಗೆಯೇ ಇದಕ್ಕೆ 'ಕಾಲು ಧೂಳಿ' 'ಹೊರಗಿಂದು' ಆಗುವುದಿಲ್ಲವೆಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿತ್ತು. ಕಾಲುಧೂಳಿ ಎಂದರೆ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕುವಾಗ ಯಾರಾದರೂ ಹೊರಗಿನಿಂದ ಕೈಕಾಲು ತೊಳೆದು ಕೊಳ್ಳದೆ ಬಂದರೆ ಅವರ ಜೊತೆಗೆ ಹೊರಗಿನಿಂದ ಬರುವ ಕೀಟಾಣು ಆ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಸೇರಿ ಮಗುವಿಗೆ ತೊಂದರೆ ಆಗುವುದಕ್ಕೆ ಎನ್ನುವರು. ಸೊಂಕು ತಗಲುವುದಕ್ಕೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ್ಯಾದ್ಯಂತ ಹೊರಗಿಂದ ಆಗ್ಯಾದ ಎನ್ನುವರು.

ರಾಗಿ ತೊಳೆದು ನೆರಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಬೀಸಿ ಅದರ ಹಿಟ್ಟನಿಂದ ಗಂಜಿ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಸುವರು. ರಾಗಿ ದೇಹಕ್ಕೆ ಪೌಷ್ಟಕಾಂಶ ಕೊಡುವ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ರಾಗಿಗೆ ತೌದಿ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ತೊಗರಿಬೇಳೆ, ಅಕ್ಕಿ, ಹೆಸರುಬೇಳೆ ದಿನಸುಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತೊಳೆದು ಒಂದು ದಿವಸ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದಾದ ನಂತರ ಅವುಗಳನ್ನು ಮನೆಯ ಬೀಸುವ ಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಬೀಸಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಮಗುವಿಗೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದಾಗಲೆಲ್ಲ ಕುದಿಸಿ ಗಂಜಿ ತರಹದಲ್ಲಿ ತಿಳಿ ಅಳಸು ಮಾಡಿ ಉಣ್ಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಮಕ್ಕಳು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾ ಹೊದಂತೆಲ್ಲ ಆಹಾರ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿಯೂ ಬದಲಾವಣೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು.ಮಕ್ಕಳು ಸ್ವಲ್ಪ ದೊಡ್ಡವರಾದರೆ ಅನ್ನ ಮತ್ತು ತಿಳಿ ಸಾರು ತಿನ್ನಿಸುವುದು. ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಕ್ಕಳು ಎದುರು ಬಂದರೆ ದಪ್ಪ ಬಿಲ್ಲೆ ಮಾಡಿ ಹಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಸುಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಉಪ್ಪು ಬಳ್ಳೊಳ್ಳಿ ಸವರಿ ಕೊಟ್ಟರೆ ಬಿಸ್ಲಿತ್ತು ತಿಂದ ಹಾಗೆ ಸಹಜವಾಗಿ ಮಕ್ಕಳು ತಿನ್ನುತಿದ್ದರು.

ಶಿಶುಗಳಿಗೆ ನೀರು : ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳಾಗುವವರೆಗೆ ತಾಯಿಯ ಎದೆ ಹಾಲು ಹೊರತಾಗಿ ಬೇರೆ ಏನು ಕೊಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ.ತಾಯಿಯ ಬಲ ಎದೆಯೂ ಅನ್ನದ್ದು,ಎಡ ಎದೆಯು ನೀರಿಂದು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಜನಪದರದ್ದಾಗತ್ತು.ಮಗುವಿಗೆ ಮೊದಲು ಬಲ ಎದೆ ಹಾಲನ್ನುಉಣಿಸಿ ನಂತರ ಎಡ ಎದೆ ಹಾಲು ಕುಡಿಸುತಿದ್ದರು.

ಈಗ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಶಿಶು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವುದು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಆಧುನಿಕತೆಯ ಪ್ರಭಾವ ಶಿಶುವಿನ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆಯೂ ಬಿದ್ದಿದೆ. ಈಗ ಅಂಗಡಿ ಶಾಪ್ ಮಾಲಗಳಲ್ಲಿನ ಬ್ರ್ಯಾಂಡೆಡ್ ಕಂಪನಿಯ ಶಿಶು ಆಹಾರ ರೆಡಿಮೇಡ್ ಆಗಿ ಸಿಗುತ್ತಿದೆ. ಅದನ್ನು ಸಿರೆಲ್ಯಾಕ್ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಮೂಲ್ ನೆಸ್ಲೆ ಮುಂತಾದ ರೆಡಿಮೇಡ್ ಫುಡ್ ಕಂಪನಿಗಳು ಈಗ ಸಿರೆಲ್ಯಾಕನ್ನು ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿವೆ. ಅವುಗಳನ್ನೇ ತಂದು ಮಗುವಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸುವದನ್ನು ರೂಢಿಯಾಗಿಸಿಕೊಂಡಿರುವದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಆದರೆ ರೆಡಿಮೇಡ್ ಶಿಶು ಆಹಾರ ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ಮಗುವಿನ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ವ್ಯತಿರಿಕ್ತ ಪರಿಣಾಮ ಆಗುವ ಅಪಾಯ ಇರುತ್ತದೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಶಿಶು ಆಹಾರ ಸಾವಯವ ಗುಣ ಹೊಂದಿರುವದರಿಂದ ಮಗುವಿನ ಆರೋಗ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯದಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಆರು ತಿಂಗಳಿನಿಂದ ಒಂದು ವರ್ಷದವರೆಗೆ ಮಗುವಿಗೆ ತಿಳಿಆಹಾರ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಅನಂತರ ಮೆತ್ತಗೆ ಅನ್ನ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಬೆರೆಸಿ ತಿನ್ನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಗು ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಹಟ ಮಾಡಿದರೆ ಅದನ್ನು ಎತ್ತಿಕೊಂಡು ತಿರುಗಾಡಿ ಅವರಿಗೆ ಇವರಿಗೆ ಕೊಡುತ್ತೇನೆ ಅಂತ ಹೇಳಿ ರಮ್ಮಿಸಿ ತಾಯಿ ತಿನಿಸುವಲ್ಲಿ ಖುಷಿಪಡುವಳು.

೪.೭ ಪಥ್ಯದ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ

ಆಹಾರ ಬರೀ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಿದರೆ ಸಾಲದು. ಸೇವಿಸಿದ ಆಹಾರವು ಮನುಷ್ಯನನ್ನು ಆರೋಗ್ಯ ಪೂರ್ಣವಾಗಿಸುವಂಥದ್ದಾಗಿರಬೇಕು ಎಂಬುದು ಜನಪದರ ಸ್ಪಷ್ಟ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆಂದೆ ಜನಪದರು ಆರೋಗ್ಯವೇ ಭಾಗ್ಯ ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. ಆರೋಗ್ಯವೆಂದರೆ ದೇಹ ರೋಗಮುಕ್ತವಾಗಿರುವುದೆಂದು ತಿಳಿಯುವುದು ಸಹಜ. ಇದು ಸಾಲದು ವಿಶ್ವ ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಹೇಳಿಕೆ ಪ್ರಕಾರ ದೈಹಿಕ ಮಾನಸಿಕ ಸಾಮಾಜಿಕ ಸ್ವಸ್ಥವಾಗಿರುವುದು ಆರೋಗ್ಯ. ಇಂತಹ ಸಂಪೂರ್ಣ ಆರೋಗ್ಯ ಪಡೆಯಲು ಪರಿಸರದ ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಜೊತೆಗೆ ಶುದ್ಧ ನೀರು ಶುದ್ಧ ಆಹಾರದ ಅವಶ್ಯಕತೆಯೂ ಇರುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳ ಕೊರತೆ ಉಂಟಾದರೆ ಮನುಷ್ಯನ ಆರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ಏರು ಪೇರಾಗಿ ಆತನು ರೋಗಿ ಎನಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ. ಮನುಷ್ಯನು ಯಾವುದೇ ರೋಗಕ್ಕೆ ಅಥವಾ ದೈಹಿಕವಾಗಿ ಗಾಯಗೊಂಡಾಗ ಆತನು ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವೊಂದು ಪಥ್ಯವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ತನಗಾದ ಅನಾರೋಗ್ಯವನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ. ಇದನ್ನು ಜನಪದರು ಪಥ್ಯದ ಆಹಾರವೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಪಥ್ಯದ ಆಹಾರಗಳು

ನೀರು :

ಮನುಷ್ಯನು ಜೀವಸಹಿತವಾಗಿ ಇರುವದಕ್ಕೆ ನೀರು ಅತ್ಯಂತ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಆಹಾರವೇ ಆಗಿದೆ. ಡಾ॥ಸ.ಚಿ.ರಮೇಶ ಅವರು ನೀರಿನ ಉಪಯುಕ್ತತೆ, ಅದರ ಆರೋಗ್ಯದ ಗುಣಗಳು ಮತ್ತು ಮಹತ್ವವನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳುವ ಮಾತುಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕು. "ನೀರು ಪಂಚಭೂತಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಸಕಲ ಚರಾಚರ ಜೀವಿಗಳಿಗೆ ನೀರು ಅನಿವಾರ್ಯವಾದ ಮೂಲಧಾತುವಾಗಿದೆ. ಎಲ್ಲಾ ಜೀವಿಗಳಿಗೂ ಜೀವಪೋಷಕವಾಗಿದ್ದು, ಶುದ್ಧೀಕರಣದ ವಸ್ತುವಾಗಿದೆ. ಜನಪದ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ನೀರು ಗಂಗಾದೇವಿ, ಗಂಗಮ್ಮ ಇತ್ಯಾದಿ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಪೂಜ್ಯನೀಯವಾಗಿದೆ."[೨೪] ಎಂಬ ಮಾತು ನೀರು ಮನುಷ್ಯ ನಾಗರಿಕತೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಿಂದ ಆತನ ಜೀವಪೋಷಕ ಶಕ್ತಿಯಾಗಿ ಹೇಗೆ ಹಾಸು ಹೊಕ್ಕಾಗಿದೆ ಎನ್ನುವದನ್ನು ಮನವರಿಕೆ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ.

ನೀರಿಗೆ ಔಷಧೀಯ ಗುಣವಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಮನಗಂಡಿರುವ ಜನಪದರು ನೀರನ್ನು ಸೋಸಿ ಇಲ್ಲವೇ ಕುದಿಸಿ ಕುಡಿಯುವ ಮೂಲಕ ಅದನ್ನು ಔಷಧೀಯವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುತ್ತಾರೆ. "ನೀರಿಗೆ ಮನುಷ್ಯನ ಹೊರ ಮತ್ತು ಒಳಭಾಗವನ್ನು ಶುಭ್ರಗೊಳಿಸುವ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ನೀಡುವ ಗುಣವಿದೆ. ಬಂಜೆತನವನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸಿ ಫಲವನ್ನು ನೀಡುವ ಶಕ್ತಿ ಯುಂಟೆಂದು ನಂಬಲಾಗಿದೆ."[೨೫]

ಬೀದರ ಅತ್ಯಂತ ಸಹಜವಾದ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಖನಿಜಾಂಶಗಳು ಇರುವವು. ಆ ಖನಿಜಾಂಶಗಳಿಂದ ಹೊರಹೊಮ್ಮಿ ಬರುವ ಝರಿಗಳು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕಾಣಸಿಗುತ್ತವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಗುರುನಾನಕ ಝರಣಾ, ನರಸಿಂಹ ಝರಣಾ, ಅಮರಕುಂಡ, ಪಾಪನಾಶ, ಅಮೃತಕುಂಡ, ಬಂದವರ ಓಣಿ ಮುಂತಾದ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಒಡಲಿನಿಂದ ಹರಿದು ಬರುವ ಈ ನೀರು ಅತ್ಯಂತ ಸ್ವಚ್ಛ ಶುದ್ಧ ಹಾಗೂ ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿದೆ. ಈ ಝರಣಗಳ ನೀರನ್ನು ಜನರು ಸೇವಿಸುತ್ತಾರ. ಹಾಗೆ ಸೇವಿಸಿದರೆ ತಮಗೆ ಮೈ ಮೇಲೆ

ಅಂಟಿಕೊಂಡಿರುವಂತ ಚರ್ಮ ರೋಗ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಹೊಂದಿರುವರು. ಈ ನೀರು ಸೇವಿಸುವದರಿಂದ ಉದರ ಬೇನೆಗಳು ಸಹ ನಿವಾರಣೆಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ.

ಮೈಯಲ್ಲಿ ಜ್ವರ ಬಂದಾಗ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ನೀರು ಕುದಿಸಿ ಆರಿಸಿ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ನೀರು ಸಹ ಪಥ್ಯದ ಆಹಾರವಾಗಿ ಜನಪದರು ಬಳಸುವದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ಹೊಟ್ಟೆ ಶೂಲೆ ಬಂದರೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನಿಂಬೆರಸ, ಉಪ್ಪು, ಊಟದ ಸೋಡ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಯಾರಾದರೂ ಹೊರಗಿನಿಂದ ಮನೆಗೆ ಬಂದಾಗ ಬೆಲ್ಲದ ನೀರು ಕೊಡುವ ಪದ್ದತಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿರುವುದು. ಹೀಗಾಗಿ ಜನಪದರು ನೀರನ್ನು ಆಹಾರವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸುತ್ತಾರೆ ಎನ್ನಬಹುದು.

ರತ್ನಾಲ / ರತನ ಪುರುಷ (ಗೆಣಸು) :

ಚಿಕ್ಕದಾದ ನೆಲಕ್ಕೆ ಇರುವಂತಹ ದಂಟು ಎಲೆ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಎಲೆ ಹೂ ದಂಟು ಹಸಿ ತಿಂದರೆ ಜಿಗುಟುತನ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಕುರಿತು 'ರತನ್ ಪುರುಷ ಬಾಪ ಖಾಯೆ ಬೇಟಾ ದುರುಸ್ತ್' ಎಂದು ಇದರ ಶಕ್ತಿಯನ್ನ ಜನಪದರು ಕೊಂಡಾಡಿದ್ದಾರೆ. ರತನ ಪುರುಷ ಲೈಂಗಿಕ ಕ್ರಿಯೆಗೆ ಪ್ರಚೋದನೆಯನ್ನು ಕೊಡುವಂತದ್ದು. ಮಗುವು ಆರೋಗ್ಯವಂತಾಗಿ ಹುಟ್ಟಲು ಸಹಾಯಕ ಎಂದು ಜನಪದರು ಬಳಸುತಿದ್ದರು.

ರತನ ಪುರುಷ ತಂದು ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ವಸ್ತ್ರಗಾಳ (ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸೊಸುವುದು) ಮಾಡಿ ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ ಸಮಪ್ರಮಾಣ ಬೆರೆಸಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು. ಹಸಿರು ತಿಂದರೆ ಯಾವದೇ ಮಾಡುವ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪುರುಷರು ಲೈಂಗಿಕ ಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಅಶ್ಯಕ್ತರಾದಾಗ ರತನ ಪುರುಷ ಎಲೆ, ಬೇರು, ಹೂವು ದಂಟು ತಂದು ಹಸಿದು ತಿನಿಸುತಿದ್ದರು.

ಸಂಜಿರಗಿ ಬೆಣ್ಣಿ :

ಬಾಯಿ ಕೆಟ್ಟರೆ ಸಂಜಿರಗಿ ತಂದು ಕುಟ್ಟಿ ಬೆಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲಿಸಿ ಬಾಯಿ ತುಂಬ ಲೇಪಿಸಿ ಮಲಗುವರು. ಸಂಜಿರಗಿ ಬೆಣ್ಣಿ ತಂಪಾಗಿರುವುದರಿಂದ್ದ ದೇಹದ ಉಷ್ಣತೆ ಹೋಗಲಾಡಿಸುತ್ತದೆ. ಇದು ಸುಣ್ಣದ ಹಾಗೆ ಇರುತ್ತದೆ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ.

ಕೋಡ ಪತ್ರಿ :

ಇದು ಬಳ್ಳಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇ ಬಳ್ಳಿ ಬೇಲಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಬಳ್ಳಿಯ ಎಲೆಯ ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಸೇವಿಸಿದರೆ ನಾಲಗೆ ಕೋರಡಾಗುತ್ತದೆ. ಸಕ್ಕರೆ ಸಿಹಿಯಾಗಿ ಹತ್ತುವುದಿಲ್ಲಾ. ಖಾರ ತಿಂದರು ಬಾಯಿಗೆ ಖಾರ ಹತ್ತುವುದಿಲ್ಲಾ. ಶರೀರದಲ್ಲಿರುವ ಜಿಡ್ಡನು ವಾಸಿಮಾಡುತ್ತದೆ. ಇದು ಮಧುಮೆಹ ವಿರೊಧಿಯಾಗಿದೆ. ಕಬ್ಬಿನ ಗಾಣದಲ್ಲಿಟರೆ ಬೆಲ್ಲಾ ಆಗುವುದಿಲ್ಲಾ ದೂರವಿಟ್ಟರು ಸಹ ಇದರ ವಾಸನೆಯಿಂದ ಬೆಲ್ಲಾ ಆಗುವುದಿಲ್ಲಾ. ಎಲುಬಿನ ಊರಿ (ದೀರ್ಘಾವಧಿ ಜ್ವರ) ಗಳಿದ್ದರೆ ಇದನ್ನು ಸೇವಿಸಿದರೆ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಮಂಜ ಪತ್ರಿ :

ಇವರ ಎಲೆ ಕುಸುಬಿನದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದು ನೀರಸದಾಯ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವು ಇದ್ದವರು ಎರಡು ತಿಂದರೆ ನೋವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಕಲ್ಲಬಸಗಿ/ಅಡಿ ಸಬ್ಬಗಿ :

ಇದು ಪಟ್ಟಣಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಸಬ್ಬಗಿ ಇದ್ದಂತೆ ಇರುವುದು. ಕೆಂಪು ನೆಲದ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ.ಸುಮಾರು ಒಂದರಿಂದ ಎರಡು ಅಡಿ ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಸೊಪ್ಪಿನ ಗಿಡವು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರ ಎನಿಸಿದ್ದು ಅದನ್ನು ಔಷಧ ಸಸ್ಯವಾಗಿಯೂ ಉಪಯೊಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಸೊಪ್ಪಿನ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಪತ್ತ ಶಮನವಲ್ಲದೆ ಆಹಾರ ಬೇಗನೆ ಪಚನ ಮಾಡುತ್ತದೆ ಹಾಗು ಎಲಬುಗಳ ಬಲವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ತಾಯಿಯ ಎದೆ ಹಾಲಿನ ಸಮೃದ್ಧಿಗೆಸಬಸಗಿಯ ಸಾರನ್ನು ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಾ ಬಂದರೆ ಸ್ತನಗಳಲಿ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ.ಅಲ್ಲದೆ ಮಗುವಿಗೆ ಕಷಾಯಮಾಡಿ ಕುಡಿಸುವುದರಿಂದ ಹಾಲು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಮಗು ಚೆನ್ನಗಿ ನಿದ್ರಿಸುತ್ತದೆ.

ಹಾಗಲಕಾಯಿ :

ಈ ಸಸ್ಯ ಒಂದು ಬಳ್ಳಿಯಾಗಿದ್ದು ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಸ್ವಯಂ ಹುಟ್ಟಿ ಹತ್ತಿರದ ಗಿಡ ಗಂಟೆಗಳ ಮೇಲೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇದನ್ನು ಈಗ ತೋಟ ಅಥವಾ ಕೈದೋಟಗಳಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಗಲಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಪ್ರಕಾರದ ತಳಿಗಳಿವೆ. ಒಂದು ಬೂದು ಬಣ್ಣ ಹಾಗೂ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಲ ಬೇರು,ಕಾಂಡ,ಎಲೆ ಹಾಗೂ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಔಷಧಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುತಾರೆ.

ರಕ್ತ ಮೂಲವ್ಯಾಧಿ ನಿವಾರಣೆಗಾಗಿ ಹಾಗಲ ಎಲೆಯ ರಸವನ್ನು ತಕ್ಕ ಪ್ರಮಾಣದ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ವಾರ ಸೇವಿಸಬೇಕು. ಹಾವಿನ ವಿಷ ಇಳಿಸಲು ಎಲೆಯ ರಸವನ್ನು ಕುಡಿಸಿದರೆ ವಾಂತಿಯಾಗಿ ವಿಷವು ಇಳಿಯುತ್ತದೆ. ಹಾಗಲ ಎಲೆಗಳ ರಸದಲ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಳನ್ನು ಅರೆದು ಗಂಧ ಮಾಡಿ ಮೂರು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಕಣ್‌ರೆಪ್ಪೆ ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ರಾತ್ರಿ ಕುರುಡುತನ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಅನುಕೂಲ.

ಬಂಜೆತನ ರೋಗಕ್ಕೆ ಹಾಗಲು ಬಳ್ಳಿ ಎಲೆಗಳು.ಮೆಣಸಿನ ಕಾಳು,ಬಳ್ಳೊಳ್ಳಿ, ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಕಲಸಿ ಅರೆದು ಮುಟ್ಟಾಗಿರುವ ಮೂರು ದಿವಸ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಒಂದು ಸಲದಂತೆ ಸೇವಿಸಲು ಕೊಡಬೇಕು. ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅವರು ಅನ್ನದ ಪತ್ಯೆ ಮಾಡಿದರೆ ಬಂಜೆತನ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಕಿವಿ ಸೋರುವ ನೋವಿಗೆ ಹಾಗಲ ಹೂವಿನ ರಸವನ್ನು ಕಿವಿಗೆ ಮಲಗುವ ಮುನ್ನ ಹಾಕಬೇಕು.ಪಶುಗಳ ಹುಳಬಿದ್ದ ಗಾಯಗಳಿಗೆ ಹಾಗಲ ರಸವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವರು.

ಬೇವಿನ ಎಲೆ :

ಬೇವಿನಲ್ಲಿ ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕ ಗುಣವಿದ್ದು ಅದನ್ನು ಬಾಯಿಯ ದುರ್ಗಂಧ ಹೋಗಿಸಲು ಆದರ ಕಡ್ಡಿಯನ್ನು ಬಳಸುವರು.ಅತ್ತಿ, ಆಲ, ನೇರಳೆ,ಹುಣಸೆ,ದಂತ ದಾವನ್(ಹಲ್ಲು ಕಡ್ಡಿ)ಎಂದು ಕರೆಯುವರು.ಇವುಗಳಿಂದ ಹಲ್ಲುಜ್ಜಿದರೆ ಹಲ್ಲು ಗಟ್ಟಿ ಮುಟ್ಟಿಯಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಬೇವಿನ ಎಲೆ ದಿನಾಲು ಸೇವಿಸುವವರಿಗೆ ಹಾವಿನ,ಚೇಳಿನ ವಿಷ ಏರುವುದಿಲ್ಲ.
ಜಂತು ಹುಳು ನಿರ್ಮೂಲನೆಗೆ ಬೇವಿನ ಚೆಕ್ಕೆಯ ಕಷಾಯ ಮಾಡಿ ಇಂಗು ಬೆರೆಸಿ ದಿನಕ್ಕೆ ಎರಡು ಸಲ ಕುಡಿಸಿ ಅನಂತರ ಹರಳೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕೊಡುವುದರಿಂದ ಜಂತು ಹುಳುಗಳು ಬೀಳುತ್ತವೆ.

ಗರ್ಭ ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಸಂಭೋಗಕ್ಕೆ ಮುನ್ನ ಶಿಶ್ನ ಮತ್ತು ಯೋನಿ ದ್ವಾರಕ್ಕೆ ಬೇವಿನ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಚ್ಚಿ ಸಂಭೋಗಿಸಿದರೆ ಗರ್ಭ ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು.

ಗಜ ಕರಣಕ್ಕೆ ಬೇವಿನ ಎಣ್ಣೆ ಲೇಪಿಸುವುದರಿಂದ ಗುಣ ಮುಖವಾಗುವುದು.

ಮಕ್ಕಳ ಹೊಟ್ಟೆ ಶುದ್ಧಿಗೆ ಬೇವಿನ ಹುವಿನ ಕಷಾಯವನ್ನು ಕುಡಿಸಬೇಕು.

ಅರಸಿನ ಕಾಮಾಲೆ ನಿವಾರಣೆ ಒಂದು ಹಿಡಿ ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕಲ್ಬತಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ. ಅರೆದು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಶೋಧಿಸಿ ರಸ ತೆಗೆದು, ಸ್ವಲ್ಪ ಕೆಂಪು ಕಲ್ಲು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು. ರೋಗ ನಿರೋಧ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಪ್ರತಿ ದಿನ ಬೇವಿನ ಎಲೆಗಳನ್ನು ತನ್ನಬೇಕು ಇದರಿಂದ ರಕ್ತ ಶುದ್ಧಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಚರ್ಮವ್ಯಾದಿಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಣೆ ಸಿಗುವುದು. ಆದರಿಂದಲೆ ನಮ್ಮ ಜನಪದರು ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಒಮ್ಮೆಯಾದರು ಸೇವಿಸಲೆಂದು ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬದಂದು ಬೇವು ಕಚ್ಚುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದು ಅವರ ಆರೋಗ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ಇರುವ ಕಾಳಜಿ ಹಾಗೂ ಔಷಧಿಯ ಅರಿವು ತಿಳಿದು ಬರುತ್ತದೆ.

ಕೌಟಿಕಾಯಿ (ಕವಿಟ ಹಿಂದಿಯಲ್ಲಿ) ಕರೆಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಈ ಕಾಯಿ ಮೇಲಿನ ಪದರು ತೆಗೆದು ಗ್ವಾಬಿ (ತಿರುಳು) ತಿಂದರೆ ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಹೊಟ್ಟೆ ಸಾಫಾಗುತ್ತದೆ.

ಮದಗುಣಕಿ ತಪ್ಪಲು

ಧತ್ತೂರಿ (ಕನಕ) ಇದು ತಿಂದರೆ ಹುಚ್ಚು ಹಿಡಿಸುತ್ತದೆ.ಇದು ವಿಷಕಾರಿ.

ಕನಕ ಕನಕತೆ ಸೌ ಗುಣಿ ಮಾದಕತಾ
ಅಧಿಕಾಯೆ ಯಾ ಖಾಯೆ ಅಧಿಕಾಯೆ
ಮದ ವಾ ಪಾಯೆ ಅಧಿಕಾಯೆ

(ಕನಕ ಎಂದರೆ ಬಂಗಾರ ಧತ್ತುರಿಯನ್ನು ಬಂಗಾರ ಎನ್ನುವರು. ಹಾಗಾಗಿ ಧತ್ತುರಿಗಿಂತಲೂ ನೂರು ಗುಣ ಮಾದಕತೆ ಉಳ್ಳದು ಬಂಗಾರ. ಧತ್ತುರಿ ತಿಂದರೆ ಹುಚ್ಚು ಹಿಡಿದರೆ ಬಂಗಾರ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಬಂದರೆ ನೂರು ಗುಣ ಹುಚ್ಚು ಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ ಎಂಬುವುದು ದೇಶಾಂಶ ಹುಡುಗಿಯವರು ಧತ್ತುರಿ ಕುರಿತು ಹೇಳಿದರು.) ಸಂಧಿವಾತ ನೋವಿನ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಇದರ ಬೀಜವನ್ನು ಅರೆದು ನೋವಿರುವ ಜಾಗದ ಮೇಲೆ ಲೇಪಿಸಿರುವುದರಿಂದ ಗುಣವಾಗುತ್ತದೆ. ನರೋಲಿ ಹಾಗೂ ಕಾಲಿನ ಅಣೆಗಳಿಗೆ ದತ್ತುರಿ ಗಿಡದ ಹಾಲು ಅಥವಾ ಬೀಜದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಲೇಪಿಸುವುದರಿಂದ ಅವು ಇಲ್ಲ ವಾಗುತ್ತವೆ. ಪಶುಗಳ ಜ್ವರಕ್ಕೆ ದತ್ತುರಿ ಬೀಜವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ನುಗ್ಗೆ

ಕಲ್ಪವೃಕ್ಷದಂತೆ ನುಗ್ಗೆ ಮರವು ಬಹುಉಪಯೋಗಿ ಮರವಗಿದೆ. ಎಂಟು - ಹತ್ತು ಅಡಿ ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಮರವನ್ನು ತೋಟ ಹಾಗೂ ಹಿತ್ತಲುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ನುಗ್ಗಿ ಎಲೆ ರೊಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವರು. ಇದರ ಹೂಗಳಿಂದ ಪಲ್ಯ ಮಾಡುವರು. ಕಾಯಿಗಳಿಂದ ಸಾರು ಮತ್ತು ಪಲ್ಯ ಮಾಡುವರು. ನುಗ್ಗಿ ಗಿಡದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಭಾಗವು ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ನುಗ್ಗಿ ಎಲೆ ಮತ್ತು ಹೂವಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರ ದೊಡ್ಡ ಮಕ್ಕಳು ಸೇವಿಸಿದರೆ ಜಳ ಸೆರಗು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಬಳಸುವುದರಿಂದ ನರ ದೌರ್ಬಲ್ಯವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು. ಸಂತೃಪ್ತ ಸಂಭೋಗಕ್ಕಾಗಿ ನುಗ್ಗೆ ಮರದ ಅಂಟು ಮತ್ತು ಬೀಜ ಒಣಗಿಸಿ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಪ್ರತಿ ರಾತ್ರಿ ಹಾಲಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಧಾತು ಸಮೃದ್ಧವಾಗುವುದು. ಅಶಕ್ತರಾದ ಗಂಡಸರಿಗೆ ನುಗ್ಗೆ ಕಾಯಿಯ ಆಹಾರೋತ್ಪನ್ನಗಳು ಸೇವಿಸಲು ಕೊಡುವರು. ಇದನ್ನು 'ಹಳ್ಳಿ ಮೇಷ್ಟ್ರು' ಸಿನೆಮಾದಲ್ಲಿ

ಕಾಯಿ ಕಾಯಿ ನುಗ್ಗೆ ಕಾಯಿ ಆಸೆಗೆ
ರಾತ್ರಿಯೆಲ್ಲ ನಿದ್ದೆ ಯಿಲ್ಲ ಕಣ್ಣಿಗೆ

ಹಾಡಿನಲ್ಲಿ ನುಗ್ಗೆ ಕಾಯಿಯ ಮಹತ್ವ ತೋರಿಸಲಾಗಿದೆ.ಹಾಗೆಯೇ ಇದು ವಾತ ರೋಗಕ್ಕೂ ರಾಮ ಬಾಣ.

ಕ್ಯಾರಳ

ಇದು ಉಷ್ಣಾಂಶವಿರುವಂಥದು. ಸಂಕ್ರಾಂತಿಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾರಿ ಕಾಯಿ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ತಿನ್ನುವುದು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಾದ್ಯಂತ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ರಕ್ತವು ಹೆಪ್ಪು ಗಟ್ಟುವದರಿಂದ ಉಷ್ಣಾಂಶದಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ಕ್ಯಾರಿಕಾಯಿ, ಬಾರಿಕಾಯಿ, ಶೇಂಗಾ, ಎಳ್ಳು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ರಕ್ತ ಸಂಚಾರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆಗುತದೆ ಎಂದು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ಕೈಗೊಂಡಾಗ (ಗುರಮ್ಮ ಧರಮಾಣಿ – ೮೦ ವರ್ಷ) ಅಜ್ಜಿ ತಿಳಿಸಿದರು.

ಮುಟುಕಿ ಪಲ್ಯಾ

ಆಷಾಢ ಮಾಸದಲ್ಲಿ ಮುಟುಕಿ ಪಲ್ಯಾ ಬೆರಕಿ ಬುಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಅಜವಾನ ಹಾಕಿ ನಾದಿ ಮುಟುಕಿಗಳನ್ನು ತಯ್ಯಾರಿಸಿ ಎಸರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸುವರು. ಇದರ ಜೊತೆ ಸಜ್ಜಿನ ಬೇಳೆ ಸೇವಿಸುವರು. ಮಳೆಗಾಲ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುವದರಿಂದ ಶರೀರದಲ್ಲಾಗುವ ಏರು ಪೇರುಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಶರೀರಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ.

ಶುಂಠಿ

ಅಲ್ಲಾ, ಶುಂಠಿ,ಅದ್ರಕ್ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುವ ಇದು ಅತ್ಯಂತ ಔಷಧಿ ಸಸ್ಯ. ಇದೊಂದು ಸಾಂಬಾರು ಬೆಳೆಯಾಗಿದ್ದು ತೇವಾಂಶದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಉಷ್ಣ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಸ್ಯದ ಕಾಂಡವನ್ನು Rhizome ಔಷಧದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ ಗಂಟಲು ಕಟ್ಟಿ ಗರ ಗರ ಶಬ್ದ ಬರುತಿದ್ದರೆ ಶುಂಠಿ ರಸಕ್ಕೆ ಕರಿ ಮೆಣಸಿನ ಚೂರ್ಣ ಸೇರಿಸಿ ಜೇನು ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಎರಡು ಸೇವಿಸಬೇಕು. ಅಸ್ತಮಾ ರೋಗಕ್ಕೆ ಶುಂಠಿ ಕಷಾಯವನ್ನು ಸೇವಿಸುವರು. ಸ್ತನ್ಯ ಸ್ಖಲನಕ್ಕೆ ಪ್ರತಿ ದಿನ ಎರಡು ಸಲ ಶುಂಠಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ಸಮ ಗಾತ್ರ ಅರೆದು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು. ವಾಯು ತೊಂದರೆಗೆ, ನಾಲಿಗೆಯ ರುಚಿಗೆ, ಬಾಯಿಯ ದುರ್ಗಂಧ ನಿವಾರಣೆಗೆ, ಕಫ ನಿವಾರಣೆಗೆ, ಪಿತ್ತ, ನೆಗಡಿ, ಕೆಮ್ಮಿಗೆ, ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವು ನಿವಾರಣೆಗೆ ಶುಂಠಿ ರಾಮ ಬಾಣ. ಬಹು ಉಪಯೋಗಿ ಔಷಧಿಯಾದ ಶುಂಠಿಯನ್ನು [illegible]

ಕಚ್ಚಿದರದೂರಿಯುವದು ಕಿಚ್ಚಿಲ್ಲ ಕಾಣಿರೊ

ಅಚ್ಚರಿಯಲ್ಲ ಅರಿದಲ್ಲ ಈ ಮಾತು

ನಿಶ್ಚಯವಲ್ಲ ಸರ್ವಜ್ಞ,   ಹೇಳಿದ್ದು ಕಾಣಬಹುದು.

ಅರಶಿಣ :

ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಶುಭ ಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿಯು ಹಾಗು ಔಷಧಿಯಾಗಿಯೂ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಇದೊಂದು ಗಡ್ಡೆಯ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದ ಸಸ್ಯ.ಅರಶಿಣ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಸಕ್ಕರ ಬೆರೆಸಿ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಕೆಮ್ಮು ನೆಗಡಿ, ಗಂಟಲು ನೋವು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಮೂಲ ವ್ಯಾಧಿಗೆ ಅರಶಿಣ ಪುಡಿಯನ್ನು ಈರುಳಿ ರಸದೊಂದಿಗೆ ಲೇಪಿಸಬೇಕು. ಅರಶಿಣವನ್ನು ಹಾಲಿನ ಕೆನೆಯೋಂದಿಗೆ ಕಲೆಸಿ ಮುಖಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚುವದರಿಂದ ಮೊಡವೆಗಳು ಮಾಯವಾಗುತ್ತವೆ. ಜನಪದರು ನಿತ್ಯದ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಅರಶಿಣ ಹಾಕದೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಬಾರದು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇತ್ತು. ಇದು ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಸತ್ಯ. ಅರಶಿಣದ ನಿತ್ಯ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಕ್ಯಾನ್ಸರ ರೋಗ ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು.

ಬೆಳಾಗಡ್ಡಿ (ಬಳ್ಳೋಳ್ಳಿ) :

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸಸ್ಯವರ್ಗಕ್ಕೆ ಸೇರುವ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗಿದ್ದು ಇಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಲಸುನ್ನ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ ಇದೊಂದು ಚಿಕ್ಕ ಗಡ್ಡೆಯಾಗಿದ್ದು ಬಿಳುಪಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಕಿರು ಗಡ್ಡೆಯು ಹಲವು ಫಲಕುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಚರ್ಮ ರೋಗ, ರಕ್ತದ ಒತ್ತಡ, ಕ್ಷಯ ರೋಗ, ಕೋಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್, ಆಮುವಾತ, ಕಿವಿ ನೋವಿಗೆ, ನೆಗಡಿ, ಕೆಮ್ಮು, ತಲೆ ನೋವು ನಿವಾರಣೆಗೆ, ಲಕ್ವ ರೋಗಕ್ಕೆ, ಚಳಿ ಜ್ವರ ವಾಸಿಗೆ,ರಕ್ತದಲ್ಲಿನ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು, ಹೃದಯ ಸಂಬಂಧಿ ರೋಗಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಹುಪಯೋಗಿ ಔಷಧೀಯ ಗಣವುಳ್ಳ ಈ ಸಸ್ಯವು ಔಷಧಿಗಳ ರಾಜ ಎಂದು ಹೆಸರಾಗಿದೆ.

ಕರಿ ಬೇವು :

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಉಳಿದ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಂತೆ ಇಲ್ಲಿಯು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡು ಬರುವ ಗಿಡ.ಆಹಾರಕ್ಕೆ ರುಚಿ ಕೊಡುವುದರಿಂದ ಆರೋಗ್ಯದಾಯಕವಾದ ಇದು ಸರ್ವೋಪಯೋಗಿ ಗಿಡ ಎನಿಸಿದೆ. ಕರಿಬೇವಿನ ಕಷಾಯ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಜ್ವರ ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು. "ಎಲೆಯ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿಣ ಅಂಶದ ಪೂರೈಕೆಯಾಗಿ ರಕ್ತ ಹೀನತೆ ಮಾಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಬಳಸಿ ತಲೆಗೆ ಹಚ್ಚುವದರಿಂದ ಕೂದಲು ಕಪ್ಪಾಗುತ್ತವೆ" .(ಡಾ. ಕಾವ್ಯಶ್ರೀ ಪಿ ಕೊಟಗಿ ಬಿ.ಎ.ಎಂ.ಎಸ್)

ಇತರ ಪಥ್ಯದ ಆಹಾರ :

ಆರೋಗ್ಯ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಪದಾರ್ಥಗಳು ವರ್ಜ್ಯವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಅಂಥವನ್ನು ಪಥ್ಯದ ಆಹಾರ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉದಾ:-ಸಕ್ಕರೆ ರೋಗಿ(ಮಧುಮೇಹಿ)ಗೆ ಸಿಹಿ ಪಥ್ಯ ಅಂದರೆ ಅಂಥವರು ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥ ತಿಂಡಿ ತಿನಸುಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸಬಾರದು. ಹೋಳಿಗೆ, ಹುಗ್ಗಿ, ಪಾಯಸ, ಸಕ್ಕರೆ ಚಹ, ಸಿಹಿಊಟ ಇವೆಲ್ಲವೂ ನಿಷಿದ್ಧ.

ಏರು ರಕ್ತದೊತ್ತಡ (B.P.) ಇದ್ದವರಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಪಥ್ಯ.

ಹೃದಯ ರೋಗಿಗಳಿಗೆ (Heart Patient) ಎಣ್ಣೆ ಪಥ್ಯ .

ಜಠರಉರಿ (Hyperacidity) ಪಿತ್ತಕ್ಕೆ ಹುಳಿ, ಖಾರ ಪಥ್ಯ.

ಹಣ್ಣು ಕಾಯಿ ಪಲ್ಯಗಳ ಪಥ್ಯ ಇಲ್ಲವೆ ಇಲ್ಲ.

ಕೊಬ್ಬಿನಾಂಶ (Cholestrol) ಎಣ್ಣೆ ಕರಿದ ಪದಾರ್ಥ ಪಥ್ಯ. ಗಾಯಾಳುಗಳಿಗೆ : ಕೆಲವು ಪಲ್ಯ ಕಾಯಿ ಸೊಪ್ಪು ಪಥ್ಯ ಅಂದರೆ ಅಂಥವರು ಬದನೆಕಾಯಿ ಚವುಳಿಕಾಯಿ, ಕಡಲಿಬೇಳೆ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ತಿನ್ನಬಾರದು.

ಅದರಂತೆ ವಯಸ್ಸಾದವರಿಗೆ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಇನ್ನೂ ಇತರೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಕೆಲವು ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಇರುವುದು. ವಯಸ್ಸಾದವರು ಅತಿಯಾದ ಉಪವಾಸ ಮಾಡಿ ಒಮ್ಮೆಲೆ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಅದು ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ವ್ಯತಿರಿಕ್ತ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ. ವಯಸ್ಸಾದಂತೆ ಮಿತವಾಗಿ ಊಟ ಮಾಡಬೇಕು.

ಜನಪದರು ಕೆಲವು ರೋಗ ನಿವಾರಣೆಯಲ್ಲಿ ಔಷಧಿಗೆ ಮೊರೆ ಹೋಗುವದಕ್ಕಿಂತ ಆಹಾರದಲ್ಲಿಯೇ ಪಥ್ಯ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುರು. ಅಜೀರ್ಣವಾದಾಗ ನವಣೆ ಅನ್ನ ಹಾಲು ಸೇವಿಸುವ ಅಭ್ಯಾಶ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಜ್ವರ ಬಂದಾಗ ನಗರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬ್ರೆಡ್ ತಿಂದರೆ ಅದೆ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪದರು ಹಾಲುಬಾನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ನೆಗಡಿ ಆದಾಗ ಶುಂಠಿ, ಲವಂಗ, ಮೆಣಸು ಸಮಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಖಾಡೆ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವಿಗೆ ಅನ್ನ ತುಪ್ಪ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಅಜಿವಾನ್ ಮೆಲೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮಲಭೇಧಿಯಾದರೆ ಜಾಮೂನು ತಿನಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕಾಮಾಲೆ ರೋಗ (ಕಾಮಣಿ) ಆದಾಗ ಬಿಳಿಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ ಸಪ್ಪನ ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ಬೆರೆಸಿ ಊಟ ಮಾಡುವರು. ಉಂಡೆಡ ಮಗ್ಗುಲಲ್ಲಿ ಮಲಗೆ ವೈದ್ಯನ ಬಂಡಾಟವಿಲ್ಲ ಸರ್ವಜ್ಞ ಎಂದು ಜನಪದ ಕವಿ ಸರ್ವಜ್ಞನು ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಅಂದರೆ ಜನಪದರು ಆಹಾರ ಪಥ್ಯದ ಮಹತ್ವ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಅರಿತಿದ್ದಾರೆಂಬುದು ಈ ಮಾತಿನ ಅರ್ಥವಾಗಿದೆ.

೪.೮ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧ ಆಹಾರ :

ನಿಷೇಧ ಎನ್ನುವುದು ವರ್ಜಿತ ತಿರಸ್ಕಾರ, ಬೇಡ, ನಿರ್ಬಂಧ ಎಂಬ ಅರ್ಥ ಸಮುಚ್ಚಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಪದವಾಗಿದೆ. ಅದನ್ನು "ಭಯ ಮತ್ತು ಭಾವನಾ ಮೂಲವಾದ ಒಂದು ನಂಬಿಕೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಾಗಿ ಜಾರಿಗೊಳಿಸುವ ಅಥವಾ ಬಲಗೊಳಿಸುವಂತಹುದು ನಿಷೇಧ"[೨೨] ಇದನ್ನು ಮಾಡಬಾರದು ಇದು ಕೆಡುಕು ಎನ್ನುವ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ ಪ್ರತಿಬಂಧಕವೇ ನಿಷೇಧ ಎನ್ನಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಪದಕ್ಕೆ ಆಂಗ್ಲಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ TABOO (ಟಾಬೂ) ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆಲವೊಂದು ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ಮೂಲಕ ವಿಧಿನಿಷೇಧಗಳು ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ನಿಷೇಧಗಳು ನಂಬಿಕೆ ಆಚರಣೆ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಜೀವಂತವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಅಂಥವೇ ಜನಪದರ ಆಹಾರದಲ್ಲಿಯೂ ಇರುವದನ್ನು ನಾವು ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲಿಗೆ ಹಚ್ಚಿದ ಹೆಪ್ಪು ಮುರಿಯಬಾರದು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ಹುಳಿ ಮುರಿಯುವುದು ಎಂದರೆ ರಾತ್ರಿ ಮೊಸರನ್ನು ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು, ರಾತ್ರಿ ಮೊಸರನ್ನು ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ ಕಫ ಆಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಿಂದ ಈ ನಂಬಿಕೆ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ದೀಪ ಹಚ್ಚುವ ಮೊದಲು ಉಣ್ಣಬೇಕು 'ಉಣ್ಣುವಾಗ ದೀಪ ಆರಿದರೆ ಊಟ ಮುಂದುವರೆಸ ಬಾರದು' ಅಲ್ಲಿಗೆ ಬಿಡಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ದೀಪ ಆರಿ ಕತ್ತಲು ಆವರಿಸಿದರೆ ಕತ್ತಲೆಯಲ್ಲಿ ಏನಾದರೂ ಕ್ರಿಮಿಕೀಟಗಳು ಊಟದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೀಳುವ ಅಪಾಯವಿರುತ್ತದೆ ಅದನ್ನು ತಿಂದರೆ ಆರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ಏರು ಪೇರಾಗುವ ಅಪಾಯವಿರುವದೆಂದು ಹಾಗೆ ಹಿರಿಯರು ಹೇಳಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುತ್ತಾರೆ.

ನಾಗರ ಪಂಚಮಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಅಳ್ಳು ಹುರಿಯುವದಕ್ಕೆ ನಿಷಿದ್ದವಿದೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಪಚನಕ್ರಿಯೆಗೆ ತೊಂದರೆ ಆಗುತ್ತದೆ ನಾಗಪಂಚಮಿಯ ನಂತರ ಮಳೆ ಮುಂದುವರೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅಳ್ಳು ಪಚನಕ್ರಿಯೆಗೆ ತೊಂದರೆ ಆಗುವುದು ಅದಕ್ಕೆ ಆ ನಾಗರ ಪಂಚಮಿಯ ನಂತರ ಅಳ್ಳು ಹುರಿಯಬಾರದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಅವಲಕ್ಕಿ ಅಥವಾ ಅನ್ನ ಉಂಡ ಮೇಲೆ ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲು ಕುಡಿಯಬಾರದು. ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗೇನಾದರೂ ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲು ಕುಡಿದರೆ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಗುಳುಗಳು ಉಬ್ಬಿ ಉಸಿರಾಟಕ್ಕೆ ತೊಂದರೆ ಆಗುತ್ತದೆ.

ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಮೊಸರು/ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಕಲಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡುವದಕ್ಕೆ ನಿಷಿದ್ಧವಿದೆ. ನಯಸೇನನು ತನ್ನ ಧರ್ಮಾಮೃತ ಕಾವ್ಯದಲ್ಲಿ ಈ ಕುರಿತು ಘೃತಮಂ ತೈಲಂ ಬೆರಸಿ ಉಣಲ್ಕೆ ಎಂದು ಹೇಳಿರುವದನ್ನಿಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಇವು ಅಲ್ಲದೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಕೆಲವು ಆಹಾರ ವಿಧಿ ನಿಷಿಧಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಮೈನೆರೆದವರ ಮನೆಯ ಊಟದ ಆತಿಥ್ಯ ಬಂದರೆ ಕೆಲವರು ಅಂತಹವರ ಊಟವನ್ನು ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಸತ್ತವರ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ದಿನ ಕಾರ್ಯ ಮಾಡಿ ಬಂದವರಿಗೆ ಊಟವನ್ನು ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ದಿನ ಕಾರ್ಯದ ಊಟವನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪದ್ಧತಿ ಬೀದರ ಭಾಗದ ಕೆಲವು ಊರುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ವಿಧಿ ನಿಷೇಧ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು :

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧ ಆಹಾರವನ್ನು ಕೆಲವು ಧಾರ್ಮಿಕ ಸಾಮಾಜಿಕ ವಿಧಿ-ವಿದಾನದ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಧಾರ್ಮಿಕವಾಗಿ ಮಾಡುವ ವಿಧಿನಿಷೇಧ ಆಹಾರಗಳೇ ಇದನ್ನು ಹಿಂದು ಹಿಂದೂಯೇತರ ಧಾರ್ಮಿಕ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ.

ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಧಾರ್ಮಿಕ ಜಾತಿ ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ನಿರ್ಧಿಷ್ಟ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಆಹಾರ ಕ್ರಮವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಅವರವರ ಧಾರ್ಮಿಕ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ ಉರುಸುಗಳಲ್ಲಿ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ನಿರ್ಧಿಷ್ಟ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗಿದ್ದು ಸಾಮಾಜಿಕ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕವಾಗಿ ಅವರೆಲ್ಲರೂ ದೈನಂದಿನ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರನ್ನೊಬ್ಬರು ಕೂಡಿ ದುಡಿಯುವುದು ಕೂಡಿ ವ್ಯವಹಾರದಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳುವುದು ಇರುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯವೂ ಅವಶ್ಯಕತೆಯು ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆಲ್ಲ ಅವರಲ್ಲಿ ಸಹಿತ ಕಾಣುವರಾದರೂ ಆಹಾರ ಊಟದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಅವರವರು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ನಿಲುವನ್ನು ಆಚರಣೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಅಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಧರ್ಮ, ಜಾತಿ ಕೋಮಿನವರು ಇನ್ನೊಂದು ಧರ್ಮ, ಜಾತಿ ಕೋಮಿನವರನ್ನು ಧಾರ್ಮಿಕ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರಿಗೊಬ್ಬರು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಅಂಥವರನ್ನು ಆದರಾತಿಥ್ಯದಿಂದ ಬಿಡುವಂತಿಲ್ಲ. ಕೆಳಜಾತಿಯವರ ಅನ್ಯ ಧರ್ಮದವರ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಹಾಗೂ ಉಚ್ಚ ಜಾತಿಯವರೂ ಇರಬೇಕು ಎನ್ನುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಕೆಳಜಾತಿಯವರು ಅನ್ಯ ಧರ್ಮದವರು ಅದರಲ್ಲಿ ಮುಸ್ಲಿಂರು ಸೀದಾ ಎಂಬ ಒಣ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು

ಅಡುಗೆಗೆ ಅನ್ಯರ ಮನೆಗಳಿಗೆ ಕಳಿಸಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದರೆ ಉಚ್ಚ ಜಾತಿ ಧರ್ಮದವರು ಕೆಳ ಅನ್ಯಧರ್ಮದವರ ಮನೆಯ ಆಹಾರ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು ಎಂಬ ನಿಷೇಧವೇ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವೆನ್ನಬಹುದು.

ಯಾರಿಗಾದರೂ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಟ್ಟೆ ಕಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರೆ ಅವರಿಗೆ ಮುಖದ ಮೇಲೆ ಅನ್ನ ರೊಟ್ಟಿ ನಿವಾಳಿಸಿ ಊರ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಒಗೆದು ಬರುವರು. ಆ ಅನ್ನ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಯಾರು ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು. ಆಷಾಡ ಏಕಾದಶಿಯಲ್ಲಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳ ಬೆನ್ನಿಗೆ ಬಡಿದು ಒಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ಮನೆಯವರು ಉಣ್ಣಬಾರದು. ಹಂಚಿನ ಮೇಲಿನ ಮೊದಲನೆಯ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಹಿರಿಯ ಮಗನಿಗೆ ಊಟಕ್ಕೆ ನೀಡಬಾರದು. ಮೊದಲನೇ ರೊಟ್ಟಿ ಹಿರಿಯ ಮಗನಿಗೆ ನಿಷಿದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಟೊಮೋಟೋ ಮತ್ತು ಪಾಲಕ ಸೊಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವುದು ನಿಷಿದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಮಾಡಿದ ಸಾರು ಉಂಡರೆ ಕಿಡ್ನಿಯಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳ (ಕಲ್ಲು) ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ.

ದುಂಗಡಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಗಂಡಸರಿಗೆ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಿ ನೀಡುವುದಿಲ್ಲ. ಗಂಡಸರು ಈ ಪಲ್ಲೆಯನ್ನು ಉಂಡರೆ ಮೀಸೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅರಿಸಿಣದ ಅನ್ನ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ನಿಷಿದ್ಧ . ಧಾರ್ಮಿಕವಾಗಿ ದೇವರ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಮಾಡುಂತಹ ಅರಿಸಿಣ ಬೆರೆಸಿ ಮಾಡಿದ ಅನ್ನವನ್ನು ಯಾರೂ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು. ಅದು ರಾಕ್ಷಸರಿಗೆ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರವೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಲಿಂಗವಂತರು ಬ್ರಾಹ್ಮಣರು ಇತರ ಜಾತಿಯವರಿಗೆ ಕುರಿ, ಕೋಳಿ ದನದ ಮಾಂಸಾಹಾರವು ನಿಷಿದ್ದವಾಗಿದೆ. ಒಂದು ವರ್ಗದ ಆಹಾರವು ಮತ್ತೊಂದು ವರ್ಗದವರಿಗೆ ಒಂದೇ ವರ್ಗ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿಯೂ ಕೆಲವೊಂದು ದಿನಗಳಂದು ಕೆಲವು ಆಹಾರ ನಿಷಿದ್ಧವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಉದಾಃ ಮುಸ್ಲಿಂರು ಇತರ ಜಾತಿಯವರು ಕೆಲವೊಂದು ನಿರ್ಧಿಷ್ಟ ದಿನಗಳಂದು ಮಾಂಸಾಹಾರ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಗುರುವಾರ ಶುಕ್ರವಾರ ಮಾಂಸಾಹಾರವು ಕೆಲವರಿಗೆ ನಿಷಿದ್ಧವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅಮಾವಾಸೆ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಂಸಾಹಾರವು ನಿಷಿದ್ದವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸತ್ತವರ ಮನೆ, ಮೈನೆರೆದವರ ಮನೆಯ ತೊಟ್ಟಿಲ ಹಾಕುವಾಗ ಕೆಲವರು ಆ ಮನೆಯ ಆಹಾರವನ್ನು ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ.

ಮಧ್ಯರಾತ್ರಿ ಊಟಕ್ಕೆ ನಿಷೇದವಿರುತ್ತದೆ. ಮಧ್ಯರಾತ್ರಿಯಲ್ಲಿ ದೆವ್ವ, ಪಿಶಾಚಿಗಳು ಉಣ್ಣುವ ಸಮಯ. ಆಗ ಉಂಡರೆ ಅದು ಪಿಶಾಚಿ ಊಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಮಧ್ಯರಾತ್ರಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಊಟ ಪಚನವಾಗದೆ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವುದು ಎಂಬುದು ಇದರ ಅರ್ಥವಾಗಿದೆ ಎನ್ನಬೇಕು.

೪.೯ ಪಶು ಆಹಾರ :

ಮಾನವನಂತೆ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳು ಕೂಡ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಭಾಗವಾಗಿಯೇ ಬರುತ್ತವೆ. ಜನಪದರ ಜೀವನದ ಸುಖ ದುಃಖಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳು ಅವಲಂಬಿಸಿವೆ. ಜನಪದರು ಕೃಷಿಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ತಾವು ಜೀವನ ಒಡನಾಡಿಯನ್ನಾಗಿ ದೈವವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತಾರೆ. ನಮ್ಮಂತೆ ಅವುಗಳಿಗೂ ಹಸಿವು ನೀರಡಿಕೆ ಇರುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮಂತೆ ಅವು ಕೂಡ ಸುಖವಾಗಿ ಬಾಳಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ಜನಪದರು ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳಿಗೂ ಕೆಲವೊಂದು ಆಹಾರ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಜನಪದರಿಗೆ ಎತ್ತು, ಆಕಳು, ಎಮ್ಮೆ, ಕೋಣ, ಆಡು, ಕುರಿ, ಕೋಳಿ ಇತರವು ಸರ್ವಸ್ವವಾದುದ್ದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೋಡಿಕೊಂಡಷ್ಟು ತಮಗೇ ಅನುಕೂಲ ಎಂಬ ಭಾವನೆಯಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಜೊತೆಯಲ್ಲೇ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಬಸವಣ್ಣ ಎಂದು ಕರೆದರೆ ಆಕಳನ್ನು ಗೋಮಾತೆ ಎಂದು ಭಾವಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುತ್ತಾರೆ.

ಭೂಮಿ ಹುಟ್ಟಿದ ಮೊದಲು ಭೂಮಿ ಕಟ್ಟಿದ ಮೊದಲು
ಭೂಪ ಹುಟ್ಟಿದ ಬಸವಣ್ಣ । ಮ್ಯಾಗಿನ
ಶಿವಗೇಳು ದಿನಕ್ಕೆ ಹಿರಿಯಾನ ।

ಆಗಾಸದಡವ್ಯಾಗ ಧೂಪದ ಹೊಗೆಯೆದ್ದು
ಭೂಪ ಬಸವಯ್ಯಾ ಶಿವಪೂಜೆ । ಆಗುವಾಗ
ಆಗಸದ ಗಂಟೆಡಣಲೆಂದು ।

ಇಷ್ಟೊಂದು ಗೌರವ ಶ್ರದ್ಧೆಯಿಂದ ತಾವು ಸಾಕಿದ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತರಲ್ಲದೆ ಅವುಗಳಿಗೆ ಆಹಾರ, ನೀರು ಆರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ಏನೂ ಕಡಿಮೆ ಬೀಳದಂತೆ ಸಂಗೋಪನೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಜನರು ಕೃಷಿಕರು, ಅವರ ಕೃಷಿ ಕೆಲಸಗಳಿಗೆ ಜನಶಕ್ತಿಯ ಉಪಯೋಗದೊಂದಿಗೆ ಪಶುಶಕ್ತಿ ಬಳಕೆಯೂ ಅಗತ್ಯ ಎನಿಸಿದ್ದರಿಂದ ಪಶು ಪಾಲನೆಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ನೀಡುತ್ತ ಬಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ತಮ್ಮ ಸಾಕು ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ತಾವಿರುವ ಮನೆಯ ಒಂದು ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಮನೆ ನಿರ್ಮಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಅಥವಾ ದನದ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಮನೆ ಎಂತಲೂ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮನೆ ನಿರ್ಮಾಣದ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ನಿರ್ಮಾಣವೂ ಸೇರಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ದನಗಳಿಗೆ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಕಟ್ಟಿದರಷ್ಟೆ ಸಾಲದು. ಆ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಮನೆಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಸಿ ಗಾಳಿ ಬೆಳಕು ಬರುವಂತೆ ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ದನಗಳು ಹಾಕುವ ಹೆಂಡಿ, ಮೂತ್ರ ನಿರಾಂತಕವಾಗಿ ಹರಿದು ಹೋಗುವಂತೆ ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ದನಗಳಿಗೆ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಗೋದಲಿಯನ್ನು ನೀರು ಕುಡಿಯುವದಕ್ಕಾಗಿ ಮಂಥಣಿಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿರುತ್ತಾರೆ.

ಎತ್ತು, ಆಕಳು, ಕರು, ಎಮ್ಮೆ, ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ ಅವುಗಳದ್ದೇ ಆದ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಮನೆ ಆಹಾರ ಪರಿಕ್ರಮ ಇರುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇವು ಕೂಡ ನಿರ್ಧಿಷ್ಟ ಕಾಲ ಋತುಮಾನಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ಜನಪದರು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲೂ ಹಸಿರು ತುಂಬಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಅಡಪಿಯಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪು, ಸದಾ ಯಥೇಚ್ಛವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಈ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಹಸಿ ಹುಲ್ಲನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಹೊಲದ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹೋಗುವಾಗ ಜೊತೆಗೆ ದನಗಳನ್ನೂ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಹಸಿರನ್ನು ಮೇಯಿಸಿ ಮನೆಗೆ ಬರುವಾಗ ಹಸಿರು ಮೇವು ಹುಲ್ಲು ತಂದು ತಿನ್ನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಸಿರು ಮೇವು ತಿಂದ ಎತ್ತು, ಆಕಳು ದಷ್ಟಪುಷ್ಟವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಹಸಿ ಹುಲ್ಲು ತಿಂದ ಆಕಳು, ಎಮ್ಮೆ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿ ಹಾಲು ನೀಡಿ ಹೈನು ಇರುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತವೆ.

ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಒಣ ಮೇವು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಜೋಳ ಗೋಧಿ. ಭತ್ತದ ರಾಶಿಯಾಗಿ ಅದರ ಕಣಕಿ (ದಂಟು) ಹೊಟ್ಟು ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುವರು. ದನದ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಒಳಗಿಂದ ಎಂಟು ಅಡಿ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಅಟ್ಟ

ನಿರ್ಮಿಸಿ ಅಲ್ಲಿ ಒಣ ಮೇವು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿಂದಲೇ ಹೊತ್ತ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಗೋದಲ ಹಾಕಿ ತಿನ್ನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಣ್ಣ ಕರುಗಳಿಗೆ ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಮುಟ್ಟಿಗೆ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಿಸುತ್ತಾರೆ. ದನಗಳಿಗೆ ಬಾಯಿ ಬೇನೆ ಬಂದಾಗ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ನಾಲಿಗೆಗೆ ಸವರಿ ಮೆಟ್ಟಿನಿಂದ (ಚಪ್ಪಲಿಯಿಂದ) ಉಜ್ಜುವರು. ಕಾಲಿಂದ ತಟ್ಟಿ ಗೊಟ್ಟ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಕಾಲ ಬೇನೆ ಬಂದ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಡ ಹಾಯಿಸುವರು. ಇಲ್ಲವೇ ಬಿಸಿ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ತಿರುಗಾಡಿಸಿ ಗುಣಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಪ್ರಾಣಿಗಳ ರೋಗ ಚಿಹ್ನೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಆಹಾರ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ನೀಡುವರು. ಹವಾಮಾನ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ತಿನ್ನುವ ಆಹಾರದ ಮೂಲಕ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಕೆಲವು ಬಗೆಯ ರೋಗಗಳು ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಬರುವ ಕಪ್ಪೆರೋಗ ಅಂಥವುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಬಿಸಿಲಿನ ತಾಪ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದ್ದು ಪ್ರಾಣಿ ಸಾಕಷ್ಟು ನೀರು ಕುಡಿಯದೇ ಒಣ ಹುಲ್ಲು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ತಿಂದಿದ್ದರೆ ಈ ರೋಗ ಬರುವದಾಗಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ರೋಗದ ಚಿಹ್ನೆಯೆಂದರೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮೈ ತಣ್ಣಗಾಗಿ ಹುಲ್ಲನ್ನು ತಿನ್ನದೇ ಮೆಲುಕು ಹಾಕದೆ ಕೊಂಚ ಬಳಲಿದಂತೆ ಮಲಗಿ ಬಿಡುತ್ತವೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಮೋತಿ ಒಣಗಿದ್ದು ಉಸಿರಿನ ಗತಿಯೂ ನಿಧಾನವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದು ಪತ್ತೆಯಾದಾಗ ಕಾಲುಗಳನ್ನು ಹಗ್ಗದಿಂದ ಕಟ್ಟಿ ಮಲಗಿಸಿ ನಾಲಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ಎತ್ತುಬೀಳು ಎಂಬ ಜಾತಿಯ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಗಾಯವಾಗದಂತೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ತಿಕ್ಕುತ್ತಾರೆ. ಆಮೇಲೆ ಉಪ್ಪಿನ ಹರಳಿನಿಂದ ನಾಲಿಗೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬಿಸಿಬೂದಿ ಒರೆಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ನಿರರ್ಗಳವಾಗಿ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವಂತಾಗುತ್ತದೆ.

ಕುಸುಬಿಹಿಂಡಿ ಶೇಂಗಾದಹಿಂಡಿ, ಹತ್ತಿಕಾಳು, ಹೆಸರು, ಉಲುಲಿ ಹುರುಳಿ ಜೋಳ, ಗೋಧಿಕಾಳು ಬೆರೆಸಿ ಕುದಿಸಿ ಮುಸುರಿ ಜೊತೆ ಆಹಾರವಾಗಿ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಹಳಿಕಾಳನ್ನು ಮುಸುರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಇರುವದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಸೇವಿಸಿದ ಎತ್ತು ಆಕಳು ಎಮ್ಮೆ ಇತ್ಯಾಧಿಗಳು ಆರೋಗ್ಯವಂತವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿ ಆಹಾರ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಅಪಾರ ಜ್ಞಾನವಿರುವದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಕೊನೆ ಟಿಪ್ಪಣೆಗಳು :

೧. ಡಾ॥ವೈಸಿ.ಭಾನುಮತಿ , ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ಪು-೨ ೨೦೦೭ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಮೈಸೂರು.

೨. ಡಾ॥ಗೀತಾ ಬಿ.ವಿ. ತುಂಗೆಯ ಮಡಿಲ ಜನಪದ ಪು.೫(ಮುನ್ನುಡಿ) ೨೦೦೯ ಸಿರಿವರ ಪ್ರಕಾಶನ ಬೆಂಗಳೂರು.

೩. ಡಾ॥ರಂಗಾರೆಡ್ಡಿ ಕೋಡಿರಾಂಪುರ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪು.೪ ೨೦೧೦ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು.

೪. ಡಾ॥ಶಿವಗಂಗಾ ರುಮ್ಮಾ ಫೋಕ ಫುಡ್ ಸಿಸ್ಟಮ್ ಆ್ಯಂಡ್ ಹೆಲ್ತ್ ಇನ್ ಬೀದರ ಡಿಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಪ್ರೊಜೆಕ್ಟ್ ಪು.೨೫ ಪ್ರಬಂಧ ೨೦೦೫

೫. ಡಾ॥ವೀರಣ್ಣಾ ರಾಜೂರ ಶಿವಶರಣೆಯರ ವಚನ ಸಂಪುಟ. ಪು.೨೨೦ ವ.ಸಂ.೭೧೦ ೧೯೯೩ ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ಬೆಂಗಳೂರು.

೬. ಡಾ॥ಶಿವಗಂಗಾ ರುಮ್ಮಾ ಫೋಕ ಫುಡ್ ಸಿಸ್ಟಮ್ ಆ್ಯಂಡ್ ಹೆಲ್ತ್ ಇನ್ ಬೀದರ ಡಿಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಪ್ರೊಜೆಕ್ಟ್ ಪು. ೨೨ ಪ್ರಬಂಧ ೨೦೦೫

೭. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೨೦ ೨೦೦೫

೮. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೨೧ ೨೦೦೫

೯. ಕನ್ನಡ ರತ್ನಕೋಶ ಪು.೨೪ ೧೯೭೭ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು.

೧೦.ಡಾ॥ರಾಜಶ್ರೀ ತುಳು ಜನಪದ ಕಾವ್ಯ ಇಹಪರ ಲೋಕದೃಷ್ಟಿ ಪು.೨೯೫. ೨೦೦೮. ಶ್ರೀಧರ್ಮಸ್ಥಳ ಮಂಜುನಾಥೇಶ್ವರ ತುಳುಪೀಠ ಮಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಮಂಗಳೂರು.

೧೧ ಡಾ॥ಸಿ.ಟಿ.ಗುರುಪ್ರಸಾದ ಜನಪದ ಊಟೋಪಚಾರಗಳು ಪು.೨೯ ೨೦೧೩ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಂಪಿ.

೧೨ ಅದೇ ಗಂಥ ಪು.೩೦ ೨೦೧೩

೧೩ ಡಾ॥ಶಿವಗಂಗಾ ರುಮ್ಮಾ ಫೋಕ ಫುಡ್ ಸಿಸ್ಟಮ್ ಆ್ಯಂಡ್ ಹೆಲ್ತ್ ಇನ್ ಬೀದರ ಡಿಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಪ್ರೊಜೆಕ್ಟ ಪು.೩೧ ಪ್ರಬಂಧ ೨೦೦೫

೧೪ ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೩೧ ೨೦೦೫

೧೫ ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೩೮ ೨೦೦೫

೧೬ ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು. ೩೯ ೨೦೦೫

೧೭ ಡಾ॥ರಂಗಾರೆಡ್ಡಿ ಕೋಡಿರಾಂಪುರ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪು.೫ ೨೦೧೦ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು.

೧೮ ಡಾ॥ಶಿವಗಂಗಾ ರುಮ್ಮಾ ಫೋಕ ಫುಡ್ ಸಿಸ್ಟಮ್ ಆ್ಯಂಡ್ ಹೆಲ್ತ್ ಇನ್ ಬೀದರ ಡಿಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಪ್ರೊಜೆಕ್ಟ ಪು. ೪೦

೧೯ ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೪೧ ೨೦೦೫

೨೦ ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೪೪, ೨೦೦೫

೨೧ ಹಲಸಂಗಿ ಗೆಳೆಯರು ಗರತಿಯ ಹಾಡು ಪು.೪೦.೨೦೦೮ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು

೨೨ ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೪೫ ೨೦೦೫

೨೩ ಡಾ॥ಸ.ಚಿ.ರಮೇಶ ನೀರು ಒಂದು ಜಾನಪದ ನೋಟ ಪು.೧ ೨೦೦೫ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಂಪಿ.

೨೪ ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೫ ೨೦೦೫

೨೫ ಸೋಮನಾಥ ಯಾಳವಾರ ಕಾವ್ಯಶ್ರೀ ಪ್ರದೀಪ ಕೊಟ್ಟಗಿ ವೈದ್ಯ ಜಾನಪದ ಪು.೧೮ ೨೦೧೧ ಅಖಿಲ ಭಾರತ ಜಾನಪದ ಸಮ್ಮೇಳನ ಬೀದರ.

೨೬ ಅದೆ ಗ್ರಂಥ

೨೭ ಎಚ್.ಜೆ.ಲಕ್ಕಪ್ಪಗೌಡ (ಸಂ) ಜಾನಪದ ಕೈಪಿಡಿ ಪು.೨೮೯ ೧೯೯೭ ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ಬೆಂಗಳೂರು

ಅಧ್ಯಾಯ-೫

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ ಮತ್ತು ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು :

ಪೀಠಿಕೆ :-

"ಜನಪದ ಎಂಬ ಈ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಬಹುಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಸುತ್ತ ಬರಲಾಗಿದೆಯಾದರೂ ಈ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಎರಡು ಮಾರ್ಗಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮಾರ್ಗ ಸಂಸ್ಕೃತದಿಂದಾದರೆ, ಮತ್ತೊಂದು ಮಾರ್ಗ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯರದ್ದಾಗಿದೆ. ಜನಪದ ಎಂಬ ಶಬ್ಧ ನಮಗೆ 'ಸಂಸ್ಕೃತ' ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. 'ಸಂಸ್ಕೃತ' ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಇದರ ಅರ್ಥ ಗ್ರಾಮೀಣ ಹಳ್ಳಿಗೆ ಎಂಬುದಾಗಿದೆ. ಸಂಸ್ಕೃತದ ಈ ಶಬ್ದ ಕೇವಲ ಒಂದು ಪದವೆಂಬಂತೆ ಮೇಲೆ ಸೂಚಿಸಿದ ಅರ್ಥಕ್ಕೆ ಸೀಮೀತಗೊಂಡು ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಒಳಕೆಗೊಂಡಿರುವಂತೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ"[1] ಕನ್ನಡದ ಪ್ರಥಮ ಉಪಲಬ್ಧ ಗ್ರಂಥವಾದ ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗದಲ್ಲಿ ಈ ಜನಪದ ಎಂಬ ಪದ ಪ್ರಯೋಗವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಅಲ್ಲಿ ನಾಡಿನ ವ್ಯಾಪ್ತಿ, ವಿಸ್ತಾರವನ್ನು ಸೂಚಿಸುವ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಈ ಪದ ಪ್ರಯೋಗವಾಗಿದೆ ಅದೆಂದರೆ

"ಕಾವೇರಿಯಿಂದಮಾ ಗೋ

ದಾವರಮಿರ್ಪ ನಾಡದಕನ್ನಡದೊಳ್

ಭಾವಿಸಿದ ಜನಪದಂ ವಸು

ದಾವಳಯವಿಲೀನವಿಶದ ವಿಷಯ ವಿಶೇಷಂ"[2] (ಕ.ಮಾ.)

ಹಾಗೂ ಮತ್ತೊಂದು ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ ಅದರೊಳಗೆ ಕಿಸುವೊಳಲ್ (ಪಟ್ಟದಕಲ್ಲು) ಮಹಾ ಕೊಪಣನಗರ (ಕೊಪ್ಪಳ) ಪುಲಿಗೆರೆ (ಲಕ್ಷ್ಮೇಶ್ವರ) ಒಕ್ಕುಂದ ಈ ಇವುಗಳ ನಡುವಣ ನಾಡೆ ಕನ್ನಡ ತಿರುಳ್ ಎಂಬ್ಲ ಪ್ರದೇಶಗಳು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಹೀಗೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕರ್ನಾಟಕದ ಆಡಳಿತಾತ್ಮಕ ಅಂಗವಾಗಿ ತಮ್ಮದೆ ಆದ ವೈಶಿಷ್ಟವನ್ನು ಮೆರೆದಿದ್ದವೆಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಯಬಲ್ಲೆವು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಂತೆ ಇಂದಿನ ಆಧುನಿಕ ಕಾಲದಲ್ಲಿಯೂ ಗ್ರಾಮ, ತಾಲೂಕು ಮತ್ತು ಜಿಲ್ಲೆಗಳು ರಾಜ್ಯದ ಆಡಳಿತದ ವಿಕೇಂದ್ರೀಕೃತ ಭಾಗಗಳಾಗಿವೆ. ಹೀಗಿದ್ದು ಒಂದೊಂದು ಗ್ರಾಮ, ತಾಲೂಕು ಹಾಗು ಜಿಲ್ಲೆಗಳು ತಲತಲಾಂತರದಿಂದ ತನ್ನದೆ ಆದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯನ್ನು ಅನನ್ಯತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವವು "ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವಾಸುವ ಜನ ವರ್ಗವನ್ನು ಜನಪದ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ".[3] ಈ ಜನ ವರ್ಗವು ವಾಸ ಮಾಡುವ ಸ್ಥಳ ಹಳ್ಳಿಯಾಗಿರಬಹುದು ಅಥವಾ ನಗರವಾಗಿರಬಹುದು. ಕಲಿಯಲಾರದವರು ಆಗಿರಬಹುದು ಇಲ್ಲವೆ ಕಲಿತವರಾಗಿರಬಹುದು. ಕೃಷಿ ಅಥವಾ ಇತರೆ ಉದ್ಯೋಗಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿರುವವರು ಆಗಿರಬಹುದು. ಅವರೆಲ್ಲರು ಬೇರೆ ಭಾಷೆ, ಧರ್ಮ, ಜಾತಿ, ವರ್ಗ. ಜೀವನವಿಧಾನ, ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ನಡಾವಳಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದವರಿರಬಹುದು ಆದರೆ ಅವರೆಲ್ಲರು ಒಂದು ಭೌಗೋಳಿಕ ಚೌಕಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಎಂಬ

ಭಾವನೆಯಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆ ಬದುಕುತ್ತಾ ತಮ್ಮದೆ ಆದ ವರ್ತನೆ, ಕ್ರೀಯೆ ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಅಂಥವುಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ. ಮತ್ತು ವಿಧಿ-ನಿಷೇಧಗಳು ಸಹ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಪ್ರಸ್ತುತದಲ್ಲಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದರ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿರವಂಥ ಜನಪದರ ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ ಮತ್ತು ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸುವುದಾಗಿದೆ. ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ಇಂಥದೊಂದು ಚರ್ಚೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲುದು ಎಂದು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

೫.೧ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆಗಳು :-

ಇಂದು ಜನಪದವೆಂಬ ಪದದ ಅರ್ಥ ಅನೇಕ ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರಗಳಿಗೆ ಒಳಗಾಗಿದೆ. ಒಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ ಕೇವಲ ಗ್ರಾಮೀಣ ಹಳ್ಳಿ ಎಂಬ ಅರ್ಥವನ್ನು ಅದು ಒಳಗೊಂಡಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ಹಾಗಾಗಿಲ್ಲ ಆಧುನಿಕತೆಯೆಂಬುದು ಇಂದು ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಆವರಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಒಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ ನಿರೀಕ್ಷರಿಗಳಾಗಿ ಕೃಷಿ, ಪಶುಸಂಗೋಪನೆ ಇತರೆ ಗುಡಿಕೈಗಾರಿಕೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಒಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಸ್ಥಳ ಅಥವಾ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ತಲತಲಾಂತರಗಳಿಂದ ಬಂದ ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಪದ್ಧತಿ, ಕಲೆ. ಮನೊರಂಜನೆ, ನಡಾವಳಿ, ಊಟೋಪಚಾರ, ವಸತಿ ವಿನ್ಯಾಸ, ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ತಮ್ಮದೆ ಆದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಂದಿದವರನ್ನು ಜನಪದರೆಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಇಂದು ತೀವ್ರಗತಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಸಲಕರಣೆ, ಸೌವಲತ್ತುಗಳಿಂದ ಗ್ರಾಮಗಳು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಮೀಣರಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗಿವೆ. ಮತ್ತು ಆಗುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಕಾಲ ಬದಲಾದಂತೆ ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಸಮಾಜ ಆಯಾ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿರುವ ಜನರ ಮನೊವರ್ತನೆಗಳು, ಕ್ರೀಯೆಗಳು ನಂಬಿಕೆಗಳು ಕೂಡ ಬದಲಾಗುತ್ತ ಬರುತ್ತವೆ.

ಜನರ ವರ್ತನೆ, ಕ್ರೀಯೆ ಮತ್ತು ನಂಬಿಕೆಗಳು ಎಂಬಾಗ ಅವು ಜನರ ಅಂತರಂಗ ಮತ್ತು ಬಹಿರಂಗಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧ ಪಟ್ಟವುಗಳಾಗುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ವರ್ತನೆ ನಂಬಿಕೆ ಇವು ಜನರ ಅಂತರಂಗಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧ ಪಟ್ಟವುಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಇನ್ನು ಕ್ರೀಯೆಯೆಂದಾಗ ಅದು ದೇಹಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಮಾಡುವಂಥ ಬಾಹ್ಯರೂಪದ ಶ್ರಮವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಅಂತರಂಗ ಮತ್ತು ಬಹಿರಂಗದ ವರ್ತನೆ ನಂಬಿಕೆ ಮತ್ತು ಕ್ರೀಯೆಗಳು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ರೂಪಿಸುತ್ತಾ ಹಿಗ್ಗಿಸುತ್ತಾ ಬರುತ್ತವೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಜನರು ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಇದ್ದಾರೆಯೊ ಅಲ್ಲೆಲ್ಲ ಇವು ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತವೆ. ಇವುಗಳ ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತವನ್ನೆ ಚಿಂತಕರು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂದು ಕರೆದಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನಬೇಕು.

ಸಮಾಜ ಎಷ್ಟೇ ಆಧುನಿಕವಾಗಿರಲಿ, ವಿಜ್ಞಾನ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳಲ್ಲಿ ಏನೆ ಆವಿಷ್ಕಾರಗಳಾಗಿರಲಿ, ಸಾಧನೆಗಳಾಗಿರಲಿ ಮನುಷ್ಯ ಹಕ್ಕಿಯಂತೆ ಆಕಾಶದಲ್ಲಿ ತೇಲಲಿ, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮೀನಿನಂತೆ ಈಜಲಿ. ಟಿ.ವ್ಹಿ., ಕಂಪ್ಯೂಟರ್, ಮೊಬೈಲ್‌ಗಳಂಥ ಅತ್ಯಾಧುನಿಕ ಸಾಧನ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಲಿ ಆದರೆ ತಮ್ಮ ನಿತ್ಯ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ವಿಧಿ-ನಿಷೇಧಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಅನುಚಾನವಾಗಿ ತನ್ನ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ನಾವು ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ಭೂಮಿ, ಆಕಾಶ, ಮಣ್ಣು, ನೀರು, ದೈವ, [illegible] ಎಲ್ಲವೂ ಬಳಸುತ್ತಿರುವ

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ವಸ್ತುಗಳ ಬಗೆಗೆ ತನ್ನದೆ ಆದ ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾನೆ. ಅವು ಒಳ್ಳೆಯವು ಆಗಿರಬಹುದು ಇಲ್ಲವೆ ಕೆಟ್ಟವು ಆಗಿರಬಹುದು ಒಟ್ಟಾರೆ ಇವು ಮನುಷ್ಯನ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವಹಿಸುತ್ತವೆ, ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಇವು ಆತನ ಜೀವನವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಿ ನಿರ್ದೇಶಿಸುತ್ತವೆ. ಹಾಗಾಗಿ ನಂಬಿಕೆಯಿಲ್ಲದ ಮನುಷ್ಯನನ್ನು ಈ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಹುಡುಕುವುದು ತುಂಬ ಕಷ್ಟವೆನ್ನಬೇಕು.

ಜನಪದರು ಎಲ್ಲಕ್ಕಿಂತ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಪ್ರಕೃತಿ ಭೂಮಿತಾಯಿಯನ್ನು ದೈವವೆಂದು ನಂಬುತ್ತಾರೆ. ಅವು ಅವರ ಜೀವನದ ಅವಿಭಾಜ್ಯ ಅಂಗಗಳು, ಎದ್ದು ಕೂಡಲೆ ಅವರು ಭೂಮಿ ತಾಯಿಯನ್ನು ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಅವರಿಗೆ ಆಹಾರ ಕೊಡುವವಳೆ ಭೂಮಿತಾಯಿ ಮಾತ್ರ.

“ಬೆಳಗಾಗಿ ನಾನೆದ್ದು ಯಾರ್‍ಯಾರ ನೆನೆಯಲಿ

ಎಳ್ಳುಜೀರಿಗೆ ಬೆಳೆಯೊಳ । ಭೂಮಿ ತಾಯ

ಎದ್ದೊಂದುಗಳಿಗೆ ನೆನೆದೇನ”[೪] ॥

ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಭೂಮಿತಾಯಿ ಎಳ್ಳು ಜೀರಿಗೆ ಬೆಳೆಯುವವಳು ಜೀವ ಪೋಷಕವಾದ ಅನ್ನವನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ತಾಯಿ. ಹೀಗೆ ಜೀವಪೋಷಕವಾದ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ಭೂಮಿತಾಯಿ ಮಣ್ಣು, ನೀರು ಎಲ್ಲದರ ಬಗ್ಗೆ ಜನಪದರು ಅಪಾರವಾದ ಗೌರವಪೂರ್ವಕವಾದ ನಂಬಿಕೆ ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ.

ಜನಪದ ಜೀವನವನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಚಿತ್ರಿಸುವ ಜನಪದ ಪ್ರಕಾರಗಳಲೆಲ್ಲ ನಂಬಿಕೆಗಳಿಗೆ ಒಂದು ವಿಶೇಷ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. “ಜೀವನಕ್ಕೂ ನಂಬಿಕೆಗೂ ನಿಕಟವಾದ ಸಂಬಂಧವಿದ್ದು ಎಷ್ಟೋ ಸಾರಿ ಎರಡನ್ನು ಬೇರಾಗಿಸದ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಸು ಹೊಕ್ಕಾಗಿ ಸೇರಿಕೊಂಡಿರುವುದು ಮೇಲಿನ ಮಾತಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ. ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂಬುದು ಜನಪದರ ವರ್ತನೆಗಳ ಮೊತ್ತವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿದರೆ, ಅಂತಹ ಅನೇಕ ನಡುವಳಿಕೆಗಳ ಪರಿಯನ್ನು ನಂಬಿಕೆಗಳು ತೆರೆಯುತ್ತವೆ”[೫] ಎನ್ನಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆದಿಮಾನವನ ಜೀವನ ವಿಧಾನದಿಂದ ಹಿಡಿದು ಆಧುನಿಕ ಮಾನವನ ತನಕ ಜೀವನರೀತಿಯ ಆಹಾರ ವಿಧಾನಗಳ ಬಗೆಗೆ ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ನಂಬಿಕೆಯ ಪ್ರಬಲ ಹಿಡಿತವನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಅನಕ್ಷರಸ್ಥರಾದ ಗ್ರಾಮೀಣರಾಗಲಿ, ವಿದ್ಯಾವಂತರಾದ ನಾಗರಿಕರೇ ಆಗಲಿ ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ವಿರೋಧಿಸಲಾರದ ಮಾನಸಿಕ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಇರುವುದು ಸತ್ಯ ಸಂಗತಿ ಆದ್ದರಿಂದ ನಂಬಿಕೆಗಳೆಂದರೆ ಅವುಗಳ ಮೇಲೆ ಶ್ರದ್ಧೆಯಿಂದ ನಡೆಯುವದಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಜನಪದರ ಜೀವನಾನುಭವದ ಉತ್ಪನ್ನವೆ ನಂಬಿಕೆಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಅದು ಸೂಚನೆ ನಿಯಮ, ವಿಧಿ ನಿಷೇಧ, ನಿರ್ದೇಶಕ, ಆಗ್ರಹ, ಆದೇಶ ಮತ್ತು ಅವಜ್ಞೆಗಳ ರೂಪದಲ್ಲಿ ನಿತ್ಯ ಬದುಕಿನೊಂದಿಗೆ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಜನಪದರ ಕೆಲಸ, ಆಲೋಚನೆ, ರೂಢಿ, ಜೀವನಕ್ರಮ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಆಚಾರಗಳೆಲ್ಲವೂ ಮೂಲಭೂತವಾಗಿ ನಂಬಿಕೆಗಳಿಂದಲೆ ಪ್ರೇರಿತವಾದವುಗಳಾಗಿ ಆ ಮೂಲಕ ಕ್ರಿಯಾ ರೂಪವನ್ನು ತಾಳುತ್ತವೆ.

ನಂಬಿಕೆಗಳ ರೂಪ, ಸ್ವರೂಪ, ಅವುಗಳ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ಮತ್ತು ನಮ್ಮ ದೇಶಿಯ ಜನಪದ ತಜ್ಞರು ತಮ್ಮದೆ ಆದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆರ್.ಎಸ್.ಬಾಗ್ಸ ಎನ್ನುವ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ಜನಪದ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಜನಪದ ವರ್ಗೀಕರಣದಲ್ಲಿ ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಸಾಹಿತ್ಯೇತರ ಪ್ರಕಾರದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸುತ್ತಾರೆ. "ವಿಶಿಷ್ಟ ರೀತಿಯ ಭಾವನೆಗಳನ್ನು ಹ್ಯೂಮ್ ಜನಪದ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಎನ್ನುತ್ತಾನೆ"[೬] "ಅವು ವಸ್ತುನಿಷ್ಠ ತೀರ್ಪು ಎಂದು ಬಾಲ್ಡವಿನ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟಿದ್ದರೆ. ಭಾವ ಜೀವಿಯ ವರದ ಹಸ್ತ ಎಂದು ಗಾರ್ಡಿನರ್ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ"[೭] "ಅದರಂತೆ ದೇ.ಜವರೇಗೌಡರು ತಮ್ಮ ಜನಪದ ಅಧ್ಯಯನ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯನ ಸಮಷ್ಠಿ ಪ್ರಜ್ಞೆಯ ಸೃಷ್ಟಿ ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿದ್ದರು ಅದು ಬೆಳೆಯುವುದು ಸಮಷ್ಠಿ ಪ್ರಜ್ಞೆಯ ಸ್ಥರದಲ್ಲಿ"[೮] ಎಂದಿದ್ದನ್ನು ಕಾಣುವೆವು.

ನಂಬಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯವು ಇವೆ, ಕೆಟ್ಟವೂ ಇವೆ. ಯಾಕೆಂದರೆ ಮನುಷ್ಯನು ಎರಡು ಸ್ತರದಲ್ಲಿ ವಿಚಾರ ಮಾಡುತ್ತಾನೆ. ಅವೆಂದರೆ ಒಂದು ಸಕಾರಾತ್ಮಕವಾಗಿದ್ದರೆ, ಮತ್ತೊಂದು ನಕಾರಾತ್ಮಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸಕಾರಾತ್ಮಕ ನಂಬಿಕೆಗಳಿಂದ ಯಾವುದೆ ಹಾನಿಯಾಗಲಾರದು. ನಕಾರಾತ್ಮಕ ನಂಬಿಕೆಗಳಿಂದ ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ಕೆಟ್ಟದ್ದು ಆಗುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೂಢನಂಬಿಕೆಗಳಿಂದ ಹೀಗಾಗುವುದು ಹೆಚ್ಚು.

ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ಬೇಕಾಗಿರುವುದು ಬಲವಾದ ಗಟ್ಟಿನಂಬಿಕೆ ಬಸವಣ್ಣನವರು ನಂಬಿ ಕರೆದೊಡೆ ಓ ಎನ್ನನೇ ಶಿವನು?....ನಂಬರು ... ನಚ್ಚರು ಬರಿದೇ ಕರೆವರು ಎಂದು ನಂಬಿಕೆ ಇಲ್ಲದೆ ಕರೆಯುವವರ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಯನ್ನು ತಮ್ಮ ವಚನದಲ್ಲಿ ವಿಡಂಬಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪುರಂದರದಾಸರು 'ನಂಬಿಕೆಟ್ಟವರಿಲ್ಲೊ ರಂಗಯ್ಯನ' ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. ಇವು ನಂಬಿಕೆಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ಸಾರುತ್ತವೆ. ನಂಬಿಕೆಗಳು ಮನುಷ್ಯನೊಂದಿಗೆ ಹುಟ್ಟಿದರೂ ಅವನ ಸಾವಿನ ನಂತರವೂ ಜೀವಂತರವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಅವು ಚಿರಂಜೀವಿ ಎಂತಲೂ ಹೇಳಬೇಕು.

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ದೇಶ, ರಾಜ್ಯ, ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅವರದೆ ಆದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮಡಗಟ್ಟಿಗುತ್ತದೆ. ಜೀವನದ ಅಂಗವಾಗಿರುವ ಸಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಲ್ಲಿನ ನಡಾವಳಿ, ಜೀವನ ಕ್ರಮ, ಊಟೋಪಚಾರಗಳ ಕುರಿತಾಗಿ ಹಲವಾರು ನಂಬಿಕೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನಿಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಜೀವನಾವರ್ತನೆಯ ನಂಬಿಕೆಗಳು :-

ಮಾನವನ ಮೂಲಭೂತ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಲ್ಲಿ ಉಣ್ಣಲು ಆಹಾರ, ಉಡಲು ಬಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ವಾಸಿಸಲು ಮನೆ ಎಂಬುದು ಸಾಮಾನ್ಯ. ಗುಹಾಮಾನವನಿಂದ ಹಿಡಿದು ಆಧುನಿಕ ಮಾನವನವರೆಗೂ ಈ ಮೂಲಭೂತ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗಾಗಿ ಅನೇಕ ಹೋರಾಟಗಳು ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿವೆ. ಎಲ್ಲಕ್ಕಿಂತ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮನುಷ್ಯ ನಡೆಸಿದ ಹೋರಾಟವೇ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದಾಗಿದೆ. "ಆಹಾರ ಎನ್ನುವುದು ಹಸಿವನ್ನು ಹಿಂಗಿಸಲು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಶೋಧ" ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಆಹಾರ ಶೋಧದ ಜೊತೆಗೆ ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿ ಬಂದಿವೆ. ಈ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಆವರ್ತನ ನೆಲೆಗಳ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ನೋಡಬಹುದಾಗಿದೆ.

ದೈನಂದಿನಾವರ್ತನ, ವಾರ್ಷಿಕವರ್ತನ ಮತ್ತು ಜೀವನಾವರ್ತನವಾದ ಆಹಾರ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಜನಪದದ ಒಂದು ಮುಖ್ಯ ಅಂಗವಾಗಿದೆ. ಮನುಷ್ಯ ಬದುಕಲು, ದುಡಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಶಕ್ತಿ ಹೊಂದಲು ಆಹಾರ ಬೇಕೇಬೇಕು. ಮನುಷ್ಯನ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಏನೆ ಓರೆಕೋರೆ, ಕೊರತೆ, ಉಂಟಾದರೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ತೊಂದರೆಯೇನಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಆಹಾರವಿಲ್ಲದೆ ಆತ ಬದಕಲು ದುಡಿಯಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಹೀಗೆ ತಾನು ಊಟ ಮಾಡುವ ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಕೆಲವು ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾನೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ದೈನಂದಿನ ಆವರ್ತನ ನಂಬಿಕೆಗಳೆಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ಹಬ್ಬ, ಹರಿದಿನಗಳು, ಜಾತ್ರೆ ಉತ್ಸವಗಳು ವರ್ಷ ವರ್ಷವೂ ಆವರ್ತನಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಅಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಆಹಾರ ದೈನಂದಿನವಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಆಹಾರಕ್ಕಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ವಾರ್ಷಿಕ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಆವರ್ತನವೆನ್ನಬಹುದು. ಇನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಜೀವಿತದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟು, ಸಾವು, ಮದುವೆ, ಬಾಣಂತಿತನ, ಮೈನೆರೆಯುವುದು ಇವು ಒಮ್ಮೆ ಮಾತ್ರ ಬರುತ್ತವೆ ಇಂಥ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಆಹಾರ ಅವುಗಳ ಬಗೆಗಿನ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಬೇರೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಜೀವನಾವರ್ತನ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆಗಳೆಂದು ಕರೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಪ್ರತಿಯೊಂದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಪದ್ಧತಿ ಪಂಗಡದಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟುಗೂಡುತ್ತವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪಾನೀಯಗಳು ಅವುಗಳ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು ಮತ್ತು ತಯಾರುಮಾಡುವ ವಿಧಾನಗಳು ಬಳಸುವ ವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದವುಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಉಪ ವರ್ಗೀಕರಣಗಳು ಬರುತ್ತವೆ.

ಆಹಾರೋತ್ಪತ್ತಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ನಂಬಿಕೆಗಳು :

ಇಡಿ ಮಾನವ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ರಚನಾ ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ವಿವಿಧ ಮುಖಗಳನ್ನು ಅವಲೋಕಿಸಿದರೆ, ಅವೆಲ್ಲಕ್ಕೂ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಕೀಲಿಕೈ ಆಗಿರುವಂತೆ ತೋರುತ್ತದೆ. ಈ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ನೋಡಿದರೆ "ಉದರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಆದಿಮವಾದುದು; ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ಆದ್ದು ನಿಕಟವಾದುದು ಕೂಡ. ಮನುಷ್ಯನ ಸಮಸ್ತ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳೂ ಇದನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿದರುವುದರಿಂದ ಒಟ್ಟು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮೂಲಾಂಶವಾಗಿ ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತ ಬಂದಿರುವುದು ಸಹಜವೆನಿಸಿದೆ"[೧೦] ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಲೌಕಿಕ ಬಗೆ ಮತ್ತು ಧಾರ್ಮಿಕ ಬಗೆ ಅದಕ್ಕನುಗುಣವಾದ ಆಹಾರ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ರೀತಿಗಳಲ್ಲಿನ ಮಾನಸಿಕ ವರ್ತನೆಗಳು ಇರುವುವು ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಮಣ್ಣು ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆಗಳು :

ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಮಣ್ಣನ್ನು ನಂಬುತ್ತಾರೆ. ಅವರ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣು ತಾಯಿ. ಜೀವಪೋಷಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಿ ತನ್ನ ಮಕ್ಕಳಾಗಿರುವ ಸೃಷ್ಟಿಯ ಪ್ರತಿ ಜೀವ ಸಂಕುಲವನ್ನು (ಜನಪದರನ್ನು) ಸಲಹುತ್ತಾಳೆ. ಜನಪದರು ಮಣ್ಣನ್ನು ನಂಬಿದ ಬಗೆಯನ್ನು ಜನಪದ ತ್ರಿಪದಿಯು ಹೀಗೆ ಹೇಳುತ್ತವೆ.

"ಮಣ್ಣನ್ನು ನಂಬಿ ಮಣ್ಣಿಂದ ಬದುಕೇನು

ಮಣ್ಣಿನೊಳಗೆ ಮುಂದೆ ಹೊನ್ನ । ಅಣ್ಣಯಾ

ಮಣ್ಣೆ ಲೋಕದಲ್ಲಿ ಬೆಲೆಯಾದ್ದು ॥"[೧೧]

ಅನ್ನವಾಗಲಿ, ಚಿನ್ನವಾಗಲಿ ಅದು ಹುಟ್ಟುವುದು ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿಯೆ ಹೊರತು ಯಂತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲ, ಎಂಬುದು ಜನಪದರ ಬಲವಾದ ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಮಣ್ಣೇ ಲೋಕದಲ್ಲಿ ಬೆಲೆಯಾದದು ಎಂಬ ಮಾತಂತೂ ಎಲ್ಲವುಗಳ ಜನನಕ್ಕೆ ಮೂಲ ಮಣ್ಣು ಎಂಬುದನ್ನು ಸಾರುತ್ತದೆ. ಮಣ್ಣಿನಿಂದಲೆ ಸಕಲ ವಸ್ತುಗಳು ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತವೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಸೃಷ್ಟಿಗೆ ಮಣ್ಣೆ ಮೂಲ. ಗೌರಿ, ಗಣಪತಿ, ಶೀಗಿ, ಜೋಕುಮಾರರಂಥ ದೈವಗಳು ಮಣ್ಣಿನಿಂದಲೆ ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಗಣಪತಿಯ ಕೈಗಳಲ್ಲಿ ಧಾನ್ಯದ ತೆನೆ ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಗೋಧಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಕಡಬು ಇಧ್ದಿರುವದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಅದರಂತೆ ಕೃಷಿ ಸಲಕರಣೆಗಳಾದ ಕೊಡಲಿ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಸುತ್ತಿಕೊಂಡ ಹಾವು ವಾಹನವಾದ ಇಲಿ ಇವು ಸಹ ಕೃಷಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದವುಗಳು ಇವುಗಳು ಕ್ರಿಯಾಶೀಲತೆಗೆ ಸಂಕೇತಗಳಾಗಿವೆ.

ಆಹಾರ ಬೆಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಮಾನವನ ಉದರ ತುಂಬುವುದಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯ ಆಧಾರವೆಂದರೆ ಮಣ್ಣು, ಹೊಲ. ಅದಕ್ಕಂತಲೆ ಜನಪದರಲ್ಲಿ 'ಅಡಿವ್ಯಾಗ ಹೊಲ ಇರಬೇಕು ಊರಾಗ ಮನಿ ಇರಬೇಕು' ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಹುಟ್ಟಿದೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಸೇರಿದಂತೆ ಎಲ್ಲ ಜನಪದ ಕುಟುಂಬಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸಹಜವಾದ ನಂಬಿಕೆಯನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಅದೆಂದರೆ ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಮಗಳನ್ನು ಇನ್ನೊಂದು ಮನೆತನಕ್ಕೆ ಮದುವೆ ಮಾಡಿ ಕೊಡಬೇಕಾದರೆ, ಗಂಡಿನ ಕಡೆಯವರಿಗೆ 'ಹೊಲ ಎಷ್ಟು ಇದೆ' ಎಂದು ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆಕಸ್ಮಾತವಾಗಿ ಗಂಡಿನವರಿಗೆ ಹೊಲ ಇಲ್ಲವೆಂದರೆ ತಮ್ಮ ಮಗಳನ್ನು ಕೊಡುವುದಕ್ಕೆ ಹಿಂದು ಮುಂದು ನೋಡುತ್ತಾರೆ. 'ಹುಲ್ಲು ನೋಡಿ ಕರು ಕಟ್ಟಬೇಕು' ಹೊಲಮನೆವುಳ್ಳ ಮನೆಗೆ ತಮ್ಮ ಮಗಳನ್ನು ವಿವಾಹಮಾಡಿ ಕೊಟ್ಟರೆ ಅಲ್ಲಿ ಅವಳು ಸುಖವಾಗಿ ಇರುವಳು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ.' ಶ್ರಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ದುಡಿಮಗೆ ತುಂಬಾ ಗೌರವಿದೆ. ಮಕ್ಕಳು ಕುಳಿತು ಕೆಡುವುದು ಬೇಡ ದುಡಿದು ಬದುಕಲಿ ಎಂಬ ಆಶಯ ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ.

ಬೀದರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ "ಅಂಗ್ಯೆ ಹಾಂಗ ಹೊಲ ಮಾಡಿದರ ಮುಂಗ್ಯೆ ತುಂಬಾ ತುಪ್ಪಾ ಸುರಿಬಹುದು"[೧೨] ಅಂತ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಅಂದರೆ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಅಂಗೈಯಷ್ಟಾದರೂ ನೆಲ ಇರಬೇಕು ನೆಲ(ಹೊಲ) ಇದ್ದವನು ಯಾರ ಹಂಗಿನಲ್ಲಿರದೆ ತನ್ನ ಅನ್ನವನ್ನು ತಾನೆ ಬೆಳೆದು ಸ್ವತಂತ್ರವಾಗಿ ಬದುಕಬಲ್ಲನು ಎಂಬುದು ಈ ಮಾತಿನರ್ಥವಾಗಿದೆ. ಅದರಂತೆ "ಮೂರು ಎತ್ತುಗಳು ಇದ್ದವನ್ನು ಒಕ್ಕಲುತನ ಬಾಳ ಚಂದ ಇರ್ತಾದೆ"[೧೩] ಅಂದರೆ ಒಕ್ಕಲುತನಕ್ಕೆ ಎತ್ತು, ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಆಧಾರ ಸ್ಥಂಭ ಅವುಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಕೃಷಿ ಮಾಡುವ ರೈತನಿಗೆ ಎತ್ತುಗಳು ಕೇವಲ ಪ್ರಾಣಿಯಾಗಿ ಕಂಡು ಬರದೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಆತನು ಬಸವಣ್ಣನೆಂತಲೆ ಕರೆಯುತ್ತಾನೆ. ಮೂರು ಎತ್ತುಗಳಿದ್ದರೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಊನವಾದರೆ, ಮಡಿದರೆ ಮತ್ತೊಂದು ಸಹಾಯಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ ಕೃಷಿ ಕೆಲಸವು ಯಾವುದೆ ಅಡೆ ತಡೆ ಇಲ್ಲದೆ ಸಾಗುತ್ತದೆ.

'ಸರ್ವಜ್ಞ ಕವಿಯೂ ಕೋಟಿ ವಿದ್ಯೆಗಳಲ್ಲಿ ಮೇಟಿ ವಿದ್ಯೆಯೇ ಮೇಲು' ಎಂದು ಹೇಳಿದ್ದು ಜನಪದರು ಕೃಷಿಗೆ ನೀಡಿದ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಎತ್ತು ತೋರಿಸುತ್ತದೆ.ಒಕ್ಕಲುತನಕ್ಕೆ ಭೂಮಿ ಎಷ್ಟು ಮುಖ್ಯವೊ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯಲು ನೀರು ಕೂಡ ಅಷ್ಟೇ ಮುಖ್ಯವಾಗಿರಬೇಕು. ರೈತರು ಮಳೆಯನ್ನೆ ನಂಬಿ ಕೃಷಿಮಾಡುವವರು, ಮಳೆ ಬಂದರೆ ಬೆಳೆ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಎಷ್ಟೇ ಭೂಮಿ ಇದ್ದರಲಿ ಅವರು ಬರಗಾಲವನ್ನು ಅನುಭವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಳೆ ಬಂದು ಭೂಮಿ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆದರೆ ರೈತನ ಮನೆ ತುಂಬುತ್ತದೆ. ಬೆಳೆ ಬೆಳೆದ ಸಂತಸದಲ್ಲಿರುವ ರೈತಾಪಿ ವರ್ಗವು ಸಂಭ್ರಮದಿಂದ ಹಬ್ಬ, ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವ ಮಾಡಿ ಸಂತೋಷಪಡುತ್ತಾರೆ. ಅನ್ನದ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಕಾರಣವಾದ ಮಳೆ ಕುರಿತಾದ ಜನಪದರ ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

೧. .ಮಳೆ ಬಂದ್ರ ಕೆಟ್ಟಲ್ಲ ಮಗ ಉಂಡ್ರ ಕೆಟ್ಟಲ್ಲ.

೨. ಮಳೆ ಆಗದಿದ್ರ ಕೆರಿ ಕಟ್ಟಬೇಕು.

೩. ಮಳೆ ಹುಳಾ ಹಾರಡಿದ್ರ ಆ ವರ್ಷ ಮಳೆ ಬರುವುದು.

೪. ಚಂದ್ರನ ಸುತ್ತ ಕಣ ಕಟ್ಟಿದರ ಆ ತಿಂಗಳ ಮಳೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ.(ಗತ)

೫. ಬರಗಾಲಕ್ಕೆ ಬಾರಿಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚು ಮಳೆಗಾಲಕ್ಕ ಹುಣಸಿಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚು.

೬. ಕೈಯಾಗಿನ ತಂಬಗಿ ನೆಲಕ್ಕ ಬಿತ್ತಂದರ ಅವತ್ತ ಮಳೆ ಬರ್ತಾದಂತ ತಿಳಿಯಬೇಕು.

೭. ಹೂಡಿದ ದಿನ ಮಳೆ ಬರಬಾರದು. ಒಂದು ವೇಳೆ ಹೂಡಿದ ದಿನ ಮಳೆ ಬಂದರೆ ಮುಂದೆ ಆ ಮಳೆಯ ಅವಧಿ ಘಟ್ಟ ಮುಗಿಯುವ ತನಕ ಬರುವುದಿಲ್ಲ.

೮. ರೋಹಿಣಿ ಮಳಿ ಬಂದ್ರ ಓಣ್ಯೆಲ್ಲ ಕಾಳು ತುಂಬಿ ತುಳಕತಾವ.

೯. ಉತ್ತರಿ ಮಳೆ ಬಂದ್ರ ಆ ವರ್ಷದ ಜೋಳ ಸಮೃದ್ಧಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ.

೧೦. ಚಿತ್ತ ಮಳಿ ರೈತನನ್ನ ಚಿತ್ತ ಬೀಳಸ್ತಾದ.

೧೧. ರಾತ್ರಿ ಮಳಿ ನಿಂದ್ರುವುದಿಲ್ಲ.

೧೨. ಬಿಸಲಾಗ ಮಳಿ ಬಂದ್ರ ನರಿ ಮದುವಿ ಆಗ್ತದ.

೧೩. ಹೊಸದಾಗಿ ಹೊಲ ಖರೀದಿ ಮಾಡಿದರೆ ಖರೀದಿ ವರ್ಷ ಬಿಳಿ ಜೋಳ ಇಲ್ಲವೆ ಎಳ್ಳು ಬಿತ್ತಬೇಕು.

೧೪.ಕಾರಹುಣ್ಣಿಮಿ ದಿನ ಕರಿ ಹರಿದ ಮ್ಯಾಲ ಬೇವಿನ ತಪ್ಪಲ ತಂದು ಮನ್ಯಾಗಿನ ಕಾಳುಕಡ್ಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೆರಸಬೇಕು. ಹಾಗೆ ಬೆರೆಸಿದರೆ ಬೇವಿನ ತಪ್ಪಲ್ಲಿನ ಕಹಿಯಿಂದಾಗಿ ಕಾಳು ಕಡ್ಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಹುಳಗಳಾಗುವುದಿಲ್ಲವೆಂಬುದು ರೈತನ ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿದೆ.

೧೫. ಹೋಳಿ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ದಿನ ಕಾಮನ ಸುಟ್ಟ ನಂತರ ಮರುದಿನ ಕಾಮನ ಸುಟ್ಟ ಬೂದಿಯನ್ನು ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ಆ ವರ್ಷ ಫಸಲು ಸಮೃದ್ದವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ.ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇಂಥ ಅನೇಕ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಮನೆ ಮಾಡಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೧೬. ಆಹಾರವನ್ನು ಮೂಲಭೂತ ಅಗತ್ಯ,ರುಚಿ, ಪೌಷ್ಟಿಕತೆಯಿಂದಾಚೆಗೆ ಅಧ್ಯಾತ್ಮದ ಭಾಗವಾಗಿಯೂ ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಬದುಕಿ ಉಳಿಯಲು, ಬೆಳೆಯಲು, ಮೂಲಾಧಾರವಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ದೇವರೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ. 'ಅನ್ನ ತುಳಿಯಬಾರದು ೧೭. ಉಣ್ಣೋ ತಟ್ಟೆ ಒದೆಯಬಾರದು.

೧೮. ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಮಾಡುವ ಉಟೋಪಚಾರಗಳನ್ನು ದೇವರ ಸೇವೆಯ ಭಾಗವೆಂದೇ ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಮತ್ತೊಬ್ಬರಿಗೆ ಕೊಟ್ಟು ಉಣ್ಣಬೇಕೆನ್ನುವುದು ಹಂಚಿ ಉಣ್ಣುವ ತತ್ವದ ಭಗವಾಗಿದೆ.

೧೯.ಉಂಡ ಮನೆಗೆ ದ್ರೋಹ ಬಗೆಯಬೇಡ.

೨೦.ಅನ್ನದ ಋಣ ತೀರಿಸಲಾಗದು.

ದೈನಂದಿನಾವರ್ತನ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆಗಳು

ಮನುಷ್ಯನು ಕೇವಲ ತುತ್ತಿನ ಚೀಲ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾಗದೆ ತನ್ನ ರುಚಿ, ಅಭಿರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದನು. ಹಾಗೆಯೆ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವೈವಿಧ್ಯತೆಗಳಿರುವಂತೆ ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಅನೇಕ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಇರುವವು. ಈ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಒಂದು ಊರು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 'ಊಟ ಬಲ್ಲವನಿಗೆ ರೋಗವಿಲ್ಲ. ಮಾತು ಬಲ್ಲವನಿಗೆ ಜಗಳವಿಲ್ಲ' ಎಂಬ ಗಾದೆ ಎಲ್ಲ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಇರುವುದು. ಈ ಗಾದೆಯು ಆಹಾರದ ಜ್ಞಾನ, ಅದರ ಅಗತ್ಯತೆ ಮತ್ತು ಮಹತ್ವ ಬಿಂಬಿಸುತ್ತದೆ. ನಾವು ಊಟ ಮಾಡುವ ಆಹಾರ ಹೇಗಿರಬೇಕು. ಹೇಗೆ ಅದನ್ನು ಊಟ ಮಾಡಬೇಕು. ಆಹಾರಕ್ಕೂ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೂ ಇರುವ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಈ ಗಾದೆ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ದೈನಂದಿನ ಆವರ್ತನೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಬಗೆಗೆ ಹಲವು ರೀತಿಯ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಪ್ರಚಲಿತವಾಗಿದ್ದು, ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಸಮರ್ಥನೀಯವೆನಿಸಿದರೂ, ಹಲವು ತೀರ ಮೂಢನಂಬಿಕೆಗಳೆಸುವುದುಂಟು ಮುಖ್ಯವಾದ ಕೆಲವನ್ನು ಮಾತ್ರ ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಊಟಕ್ಕೆ ಮೊದಲು ಕೈಕಾಲು ಮುಖ ತೊಳೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹೊರಗಿನಿಂದ ಬಂದಾಗ, ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಕೈಕಾಲು ತೊಳೆಯುವುದು ಎಲ್ಲ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಇರುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಕೈಕಾಲು ತೊಳೆಯುವಾಗ ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಹಿಮ್ಮಡಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕಬೇಕು. ಹಿಮ್ಮಡಿ ತೊಳೆಯದಿದ್ದರೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಿರಿಯರು ಬೈಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಹಿಮ್ಮಡಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕದಿದ್ದರೆ ಶನಿ ಹೆಗಲ ಮೇಲೆ ಬಂದು ಕುಳಿತು ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಎಲ್ಲಕಡೆಗಳಲ್ಲಿಯಂತೆ ಬೀದರನಲ್ಲೂ ಇದೆ.

ಊಟಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿಂದತೆ ಈ ನಂಬಿಕೆಯ ಹಿಂದೆ ಇರುವ ತಿಳುವಳಿಕೆ ತುಂಬಾ ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿದೆ. ಹೊರಗಡೆ ಹಾದಿ ಬೀದಿಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆದು ಬರುವಾಗ ಹೊರಗಿನ ಕಲ್ಮಶ ಧೂಳು ಹಿಮ್ಮಡಿಯನ್ನು ಮೆತ್ತಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆದರೆ ಆ ಕಲ್ಮಶವೆಲ್ಲ ತೊಳೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವುದು. ಮತ್ತು ಹಿಮ್ಮಡಿ ಎಷ್ಟೊ ಸಲ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಸೀಳುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲೆಲ್ಲ ದಾರಿಯೊಳಗಿನ ಕಲ್ಮಶ ಸೇರಿಕೊಂಡು ರೋಗಾಣುಗಳಿಂದ ತುಂಬಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಊಟಕ್ಕೆ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ ವಾಡಿಕೆ. ಚಪಗಾಲು ಹಾಕಿ ಕುಳಿತು ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಹಿಮ್ಮಡಿ ಊಟದ ತಟ್ಟೆ (ಗಂಗಾಳ)ಕ್ಕೆ ಹತ್ತಿರದಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಹಿಮ್ಮಡಿ ಸೀಳು (ಸಂದು)ಗಳಲ್ಲಿನ ರೋಗಾಣುಗಳು ತಟ್ಟೆಗೆ ಸೇರುವ ಸಂಭವ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಊಟದ ಮೂಲಕ ರೋಗಾಣು ಉದರ ಸೇರಿ ಅನಾರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಜನಪದರು ಊಟಕ್ಕೆ ಮೊದಲು ಕಾಲಿನ ಹಿಮ್ಮಡಿಯನ್ನು ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು ಎಂದು ಹೇಳಿದ ಮಾತಿನಲ್ಲಿ ಈ ಲೋಕಜ್ಞಾನ ಅಡಗಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಜನಪದರಿಗೆ ಅನುಭವದಿಂದ ಬಂದ ಹಿಮ್ಮಡಿ ತೊಳೆಯುವ ಅಭ್ಯಾಸ ಒಳ್ಳೆಯದೆನಿಸಿದ್ದು ಪೂರ್ವಕರಿಗೆ ಈ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಣೆ ಕೊಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿರಲಿಕ್ಕಿಲ್ಲ. ಇದನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯಗೊಳಿಸಲು ದೇವರ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ನಂಬಿಕೆ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನಿಸುತ್ತದೆ.

೧. 'ಊಟಕ್ಕೆ ಕುಳಿತಾಗ ಅಡುಗೆಗೆ ಹೆಸರಿಡಬಾರದು' ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಅಂದರೆ ಅಡುಗೆಗೆ ಏನಾದರೊಂದು ರುಚಿ ಕಡಿಮೆ ಬಿದ್ದರೆ ಅದನ್ನು ಉಣ್ಣುವವರು ಎತ್ತಿ ತೋರಿಸಬಾರದು. ಏಕೆಂದರೆ ಅವರವರ ಆರ್ಥಿಕ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವು ಅಡುಗೆ ಹಿಂದಿನ ಕಾರಣವೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆ ಕೊರತೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿತೋರಿಸುವುದರಿಂದ ಮನೆಯವರನ್ನು ಹೀಯಾಳಿಸಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ.

೨. 'ತಂಗಳ ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲ' ಎಂಬುದು ಆರೋಗ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ನಂಬಿಕೆ ಆಗಿದೆ. ರಾತ್ರಿಯ ಅಡುಗೆಯು ಉಳಿದರೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ರೋಗಾಣುಗಳು ಬೆಳೆಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಇದರಿಂದ ಮಾಡಿದ ಅಡುಗೆ ಹಳಸುತ್ತದೆ. ಹಳಸಿದ ತಂಗಳನ್ನವನ್ನು ತಿಂದರೆ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ವ್ಯತಿರಿಕ್ತ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಹಿರಿಯರ ಅನುಭದ ಮಾತು ಇದಾಗಿದೆ. ಈ ನಂಬಿಕೆ ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ನಿಜವು ಆಗಿದೆ ಎನ್ನಬೇಕು. "ಹಳಸಿದ ಆಹಾರವು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಅದು ಪಸರುವ ರಸ ಜಠರದ ಮೇಲೆ

ಬಿದ್ದು ಅದನ್ನು ನಿಶಕ್ತಿಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಹೊಟ್ಟೆ ಉರಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಇದು ಮುಂದುವರಿದರೆ ಹಲವಾರು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಜಠರ ಮತ್ತು ಕರುಳಿನಲ್ಲಿ ಹುಣ್ಣಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಿವೆ"[೧೪]

ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಇತರ ಕೆಲವು ನಂಬಿಕೆಗಳು ಹೀಗಿವೆ.

೧. ತಿರುಗಾಡುತ್ತ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

೨. ದೀಪಕ್ಕೆ ಬೆನ್ನು ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

೩. ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಕೆಮ್ಮಿದರೆ, ಸೀನಿದರೆ, ನೀರು ಕುಡಿದು ಮತ್ತೆ ಊಟವನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಬೇಕು.

೪. ದೀಪ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

೫. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಕುಳಿತಾಗ ಹೊರಗಿನಿಂದ ಬಂದವರು ಕಾಲ ಮೇಲೆ ನೀರು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಒಳಗೆ ಬರಬೇಕು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಊಟ ಮಾಡುವವರಿಗೆ ಕಾಲುಧೂಳಿ ಆಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ.

ಪಥ್ಯದ ಆಹಾರದ ಬಗೆಗೆ ಕೆಲವು ನಂಬಿಕೆಗಳು ಇವೆ.

ಕಾಲಿಗೆ ಅಥವಾ ಯಾವುದಾದರೂ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ರಕ್ತಗಾಯ ಆಗಿದ್ದರೆ ಅಂಥವರು ಬದನೆಕಾಯಿ, ಚವುಳಿಕಾಯಿ ಪಲ್ಯ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು ಒಂದು ವೇಳೆ ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ ಗಾಯಕ್ಕೆ ನಂಜು ಏರುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಗಾಯ ಮಾಯವುದಿಲ್ಲ.

ಟೋಮಟೋ ಮತ್ತು ಪಾಲಕ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡೂ ಸೇರಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ ಕಿಡ್ನಿಯಲ್ಲಿ ಹರಳು ಆಗುತ್ತದೆ. ಇವೆಲ್ಲವೂ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ನಂಬಿಕೆಗಳಾಗಿವೆ. ಉಸಿರುನಾಳದ ಮೂಲಕ ಶ್ವಾಸಕೋಶ ಸೇರುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ, ಪಾನೀಯಗಳ ಸೇವನೆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ನುಂಗುವುದು ಅಥವಾ ಗುಟುಕರಿಸುವುದು ಮಾಡಿದಾಗ ನಾಲಿಗೆಯನ್ನು ಹಿಂದಕ್ಕೆ ಎಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ. ಆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕವಾಟು ಉಸಿರುನಾಳವನ್ನು ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ನುಂಗುವಾಗವಾಗಲಿ, ಗುಟುಕರಿಸುವಾಗವಾಗಲಿ ನಮ್ಮ ಅರಿವಿಗೆ ಬರದೆ ಸಾಗುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಮಲಗಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಆಹಾರ ಪಾನೀಯಗಳಿಂದ ಕವಾಟಗಳ ಮುಚ್ಚುವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಂದು ಮುಂದಾಗಿ ಉಸಿರು ನಾಳದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಪಾನೀಯ ಹೋಗಿ ತೊಂದರೆ ಉಂಟಾಗುವುದೆಂಬ ಕಾರಣದಿಂದ ಹಿರಿಯರು ಹೀಗೆ ಹೇಳಿರುವರು ಎನ್ನಬೇಕು. ಅದೆ ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಮಾತನಾಡಬಾರದು ಮಾತನಾಡಿದರೆ ನೆತ್ತಿಗೆ ಹತ್ತುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ.

‘ಕತ್ತಲಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು’ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ಕತ್ತಲಲ್ಲಿ ಇರುವೆ, ಸೊಳ್ಳೆ, ಜಿಟ್ಟೆ, ಹಲ್ಲಿ ಮುಂತಾದವು ತಟ್ಟೆಗೆ ಬರಬಹುದೆಂಬ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಇದು ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿದೆ.

ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಅರ್ಥವಿಲ್ಲದ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಉದಾ: ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಕಾಗೆ ಕೂರ್ ಎಂದರೆ ಯಾರೊ ಬೀಗರು ಬರುತ್ತಾರೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ.

ಊಟ ಮುಂದಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಅಳಬಾರದು.

ಊಟಕ್ಕೆ ಕುಳಿತಾಗ ಗಂಗಾಳ ಸಪ್ಪಳ ಮಾಡಬಾರದು.

ಊಟ ಆದ್ ಮ್ಯಾಲ ಹಾಲ ಕುಡಿಯಬಾರದು.

ಒಂದು ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮೂವರು ಉಣ್ಣಬಾರದು.

ಒಂದು ಬಾಳಿಹಣ್ಣ ಮೂವರು ತಿನ್ನಬಾರದು.

ಜ್ವರ ಬಂದಾಗ ಮೊಸರು ಕರಿದ ಪದಾರ್ಥ ಸೇವಿಸಬಾರದು.

ಜ್ವರ ಬಂದಾಗ ತುಪ್ಪ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

ನಾಯಿ ಕಡಿದರೆ ಬೆಲ್ಲ ಉಣ್ಣಬಾರದು.

ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಬೀಳಬಾರದು.

ಬಸುರಿ ಹೆಣ್ಣು ಪಪ್ಪಾಯಿ ತಿನ್ನಬಾರದು.

ಮೂರು ತಿಂಗಳ ಒಳಗಿನ ಗರ್ಭಿಣಿಯರು ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಬಳಸಬಾರದು,ಏಕೆಂದರೆ ಗರ್ಭಪಾತ ವಾಗುವ ಸಂಭವ ಉಂಟು.

ಜನಪದ ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಯಾರೂ ಹೇಳಿಕೊಡಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಪುಸ್ತಕದಿಂದ ಕಲಿಯಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಸಾಮಾಜಿಕ ಜೀವಿಯಾಗಿ ಮನುಷ್ಯ ಬದುಕುತ್ತ ಹೋದಂತೆ ಅವನ ದೈನಂದಿನ ಕಾರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಂತೆ ಅನುಭವದಿಂದ, ಅನುಭವಸ್ಥರ ಮಾತುಗಳಿಂದ ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. 'ರಾತ್ರಿವೇಳೆ ಊಟ ಮಾಡದೆ ಮಲಗಬಾರದು' ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ಮನುಷ್ಯನ ಸಮಸ್ತ ಕ್ರಿಯಾ ಚಟುವಟಿಕೆಗೆ ಆಹಾರ ಅತ್ಯಂತ ಮುಖ್ಯ. ಖಾಲಿ ಹೊಟ್ಟೆಯಿಂದ ಒಂದು ವೇಳೆ ಮಲಗಿದರೆ ಉದರದಲ್ಲಿನ ಜಠರವು ಸಮರ್ಥವಾಗಿ ತನ್ನ ಪಚನ ಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಜಠರದಲ್ಲಿ ಒಸರುವ ಹೈಡ್ರೊಕ್ಲೋರಿಕ ಆಮ್ಲವು ಜಠರದ ಪೊರೆಯ ಮೇಲೆ ನೇರ ಸಂಪರ್ಕ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಜಠರದ ಪೊರೆಯ ಮೇಲಿನ ಹೊದಿಕೆಯ ಜೀವಕೋಶಗಳು ಶಿಥಿಲವಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಿರುವವು. ಇದರಿಂದ ಪಿತ್ತ, ಎದೆಯುರಿ, ಗ್ಯಾಸಟ್ರಬಲ್ ನಂತಹ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ. ನಿದ್ರಾಹೀನತೆಯೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮನುಷ್ಯ ನಿಶಕ್ತನಾಗಿ ಬಿಡುವನು. ಈ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿಯೆ ನಮ್ಮ ಜನಪದರು ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆ ಮಲಗುವ ಮೊದಲು ಹಿತವಾಗಿ ಊಟ ಮಾಡಬೇಕು. ಹಾಗೆ ಊಟ ಮಾಡಿದ ತಕ್ಷಣಕ್ಕೆ ಆಗಲಿ. ಊಟ ಮಾಡಿದ ಸ್ವಲ್ಪವೇಳೆಗಾಗಲಿ ಮಲಗಬಾರದು. ಯಾಕೆಂದರೆ. ಇದರಿಂದ ಬೊಜ್ಜು ಅಂದರೆ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಪಚನ ಕ್ರಿಯೆ

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆಗದೆ. ದುರ್ಮಾಂಸ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದೂ ಕೂಡ ಆರೋಗ್ಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲ ಆದ್ದರಿಂದ ಉಂಡ ಮೇಲೆ ಕನಿಷ್ಠ ನೂರು ಹೆಜ್ಜೆಗಳನ್ನಾದರು ತಿರುಗಾಡಬೇಕು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಉಂಡು ಕೆಂಡವ ಕಾಸಿ ಉಂಡು ಶತಪಥ ನಡೆದು

ಉಂಡೆಡ ಮಗ್ಗುಲಲಿ ಮಲಗೆ ವೈದ್ಯನ ಭಂಡಾಟವಿಲ್ಲ ಸರ್ವಜ್ಞ

ಎಂದು ಸರ್ವಜ್ಞ ಹೇಳುವ ಹಾಗೆ ಜನಪದರು ಊಟದ ಪದ್ಧತಿಯಂತೆ ಆರೋಗ್ಯದ ಕ್ರಮವನ್ನು ಅರಿತಿದ್ದುದು ಕಾಣಬಹುದು. ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಮೊಸರನ್ನು ಕಲಿಸಿ ಉಣ್ಣಬಾರದು.

ಮಾಂಸದ ಊಟ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಮಜ್ಜಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಉಣ್ಣಬಾರದು. ಊಟವಾದ ಮೇಲೆ ನಾಲಿಗೆಯಿಂದ ತಾಟು(ಗಂಗಾಳ)ನ್ನು ನಾಲಿಗೆಯಿಂದ ನೆಕ್ಕಬಾರದು. ಮಲಗಿಕೊಂಡು ಉಣ್ಣುವುದಾಗಲಿ, ನೀರು, ಹಾಲು ಇತರ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ಕುಡಿಯುವುದು ಮಾಡಬಾರದು. ಯಾಕೆಂದರೆ ಗಂಟಲು ಕೊನೆಯಿಂದ ಅನ್ನನಾಳ ಮತ್ತು ಉಸಿರುನಾಳಗಳು ಆರಂಭವಾಗುತ್ತವೆ. ಉಸಿರು ನಾಳದ ಹಿಂದೆ ಅನ್ನ ನಾಳವಿದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೂಗಿನ ಅಥವಾ ಬಾಯಿಯ ಮೂಲಕ ಹೋಗುವ ಗಾಳಿ ಗಂಟಲಿನ ಹಿಂಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹಾಯ್ದು ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ವ್ಯತಿರಿಕ್ತ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ.

ವಾಷಿಕಾವರ್ತನ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧ ನಂಬಿಕೆಗಳು :

ಜನಪದ ಸಮಾಜಗಳಲ್ಲಿ ದುಡಿಮೆ ಎನ್ನುವುದು ಅವರ ಇಡಿ ಬದುಕೆ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಮುಖ್ಯ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡು ಬಿಡುವಿನ ಸಮಯವನ್ನು ಹೊಂದಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅವರ ಮುಖ್ಯ ಕೆಲಸಗಳ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಹಬ್ಬ, ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವಗಳು ಅವರಿಗೆ ಬಿಡುವಿನ ದಿನಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಆ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹೊಲ ಉಳುವುದು ಹಾಗು ಬೇಸಾಯದ ಇತರ ಕೆಲಸಗಳಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಆ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅವರು ವ್ಯರ್ಥ ಸಮಯ ಕಳೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹಾಡುಗಳು, ಕುಣಿತಗಳು, ಆರಾಧನೆಗಳು, ಆಚರಣೆಗಳು, ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಊಟೋಪಚಾಗಳಂತಹ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಕೂಡ ಜನಪದರ ಕೆಲಸ ಸಂಬಂಧಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಿಂದಲೆ ರೂಪುಗೊಂಡಿರುವಂತಹವುಗಳು. ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮತ್ತು ಬಿಡುವು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿ ಅರ್ಥ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. "ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯೆನ್ನುವುದು ಕೆಲಸದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಒಂದು ಸಜೀವ ಭಾಗ ಹಾಗಾಗಿ ಜನಪದರು ಎಲ್ಲವನ್ನು ಕೆಲಸ ಎಂಬುದಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾಗಿ ಮಾಡುವ ಎಲ್ಲ ಕೆಲಸಗಳೂ ಅವರಿಗೆ ಮುಖ್ಯವೆ."[೧೫] ಜನಪದರ ಬದುಕು ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಗೆ ಅನನ್ಯವಾದ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ. ಒಂದು ಪಾವಿತ್ರತೆಯ ಭಾವವಿರುತ್ತದೆ. ತಿಂಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಬರುವ ಹುಣ್ಣಿಮೆ. ಅಮವಾಸೆ. ವರ್ಷಕ್ಕೊಂದಾವರ್ತ ಬರುವ ಹಬ್ಬ. ಜಾತ್ರೆ. ಉತ್ಸವಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಆಹಾರ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ. ಉಂಡು. ಉಣಿಸಿ ಆನಂದ ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ವಾರ್ಷಿಕವರ್ತನೆ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿಸಾದ ಅನೇಕ ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿನ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಹಬ್ಬಗಳು :

ಈ ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದಂತ ಜನಪದರದು ಬಹು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಶ್ರಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಾಗಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಶ್ರಮ, ಶ್ರಮಿಕರು ಮತ್ತು ಶ್ರಮ ನಡೆಯುವ ಕಾಲದ ಎಣಿಕೆ ಹಾಕಿ ಇಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಇತ್ತು. ಆಯಾ ಋತುಮಾನಕ್ಕನುಸಾರವಾಗಿ ಈ ಎಣಿಕೆ ದಿನಗಳನ್ನು ಹಬ್ಬ, ಹರಿದಿನ, ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವಗಳನ್ನಾಗಿ ಆಚರಿಸುತ್ತ ಬರುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಬ್ಬ, ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವಗಳು, ದಿನಾಲು ಬರುವಂತವು ಅಲ್ಲ, ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇವು ವರ್ಷಕ್ಕೊಂದು ಆವರ್ತಿಯಾಗಿ ಬರುವವು. ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಜನಪದರು ದಿನದ ಸಾಮಾನ್ಯ ಆಹಾರಕ್ಕಿಂತಲೂ ಭಿನ್ನ ಮತ್ತು ರುಚಿ ಭಕ್ಷಭೋಜನಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡಿ ಆನಂದವನ್ನು ಅನುಭವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಂದಂದಿನ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ, ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವಗಳ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಆಹ್ವಾನಿತ ಬೀಗರು, ನೆಂಟರು ಸೇರಿ ಹಬ್ಬದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಉಂಡು, ಆಡಿ, ಮನರಂಜನೆ ಪಡೆಯುವರು. ಹೀಗೆ ಹಬ್ಬ, ಹರಿದಿನ, ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವಗಳ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಅನೇಕ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಕಾರುಹುಣಿಮೆಯ ದಿನ ಹೊನ್ನುಗ್ಗಿ ಮಾಡಬೇಕು. ಹೊನ್ನುಗಿ ಎಂದರೆ ಜೋಳವನ್ನು ನೆನಸಿ ಒರಳಲ್ಲಿ ಒನಕೆಯಿಂದ ತಳಸಿ ಅಂದರೆ ಕುಟ್ಟಿ, ಜೋಳದ ಧಾನ್ಯದ ಮೇಲಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು ಮಾಡಿದ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಹೊನ್ನುಗಿ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ರೈತರು ಈ ವಿಶೇಷ ಭಕ್ಷ್ಯವನ್ನು ತಮ್ಮ ವ್ಯವಸಾಯದ ವೃತ್ತಿಯ ಆಧಾರಗಳಾದ ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸುತ್ತಾರೆ, ಎತ್ತು ಮನೆತನಕ್ಕೆ ದುಡಿಯವ ಮಗ, ಸದಸ್ಯ ಎಂಬುದು ಇದು ತೋರಿಸುತ್ತದೆ. ಅದರಂತೆ ಎತುಗಳನ್ನು ಬಸವಣ್ಣನೆಂದು ಪೂಜ್ಯ ಭಾವನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಮಣ್ಣೆತ್ತಿನ, ಅಮವಾಸೆ, ನಾಗರ ಅಮವಾಸೆ, ಬೆನಕನ ಅಮವಾಸ, ಮಹಾನವಮಿ, ದೀಪಾವಳಿ, ಛಟ್ಟಿ, ಎಳ್ಳ ಅಮವಾಸೆ, ಸಂಕ್ರಾಂತಿ, ಶಿವರಾತ್ರಿ ಮತ್ತು ಉಗಾದಿ ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಆಯಾ ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಜನಪದರು ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲದೆ ಊರ ಗ್ರಾಮದೇವತೆ, ಕ್ಷೇತ್ರಪಾಲಕ ದೇವತೆಗಳ ಜಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಯಾ ದೇವತೆಗಳಿಗೆ ಇಂತಹದೆ ಭಕ್ಷ್ಯ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಅದರಂತೆಯೆ ಗ್ರಾಮದ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅದೆ ತರಹದ ಖಾದ್ಯಗಳ ಆಹಾರ ಸಿದ್ದವಾಗುತ್ತದೆ.

ಊರಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕಮಕ್ಕಳಿಗೆ, ನಾಗರಿಕರಿಗೆ ಖಾಯಿಲೆ ಕಸಾಯಿ ಬಂದರೆ ಊರ ಮಾರಮ್ಮ ಅಥವಾ ಮರಗೆಮ್ಮನಿಗೆ ಹಬ್ಬದ ದಿನ ಮೊಸರನ್ನ ನೇವಿದ್ಯ ಕೊಡುವ ಪದ್ದತಿಯು ಬಹು ಕಾಲದಿಂದ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಗ್ರಾಮದೇವತೆಗೆ ಮೊಸರನ್ನು ಕೊಟ್ಟರೆ ಅವಳ ಹೊಟ್ಟೆ ತಂಪಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ದೇವತೆ ಸಂತೃಪ್ತಳಾಗಿ ಊರಿಗೆ ಕಾಯಿಲೆ ಕಸಾಯಿ ಬರಲಾರವು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ.

ಜಾವಳ ಅಮವಾಸೆಗೆ ನಮ್ಮ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಚೌಡಮ್ಮನ ಹಬ್ಬ ಅತ್ಯಂತ ವಿಜೃಂಭಣೆಯಿಂದ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಅಮವಾಸೆ ಹಿಂದಿನ ರಾತ್ರಿ ಜಾಳಬಟ್ಟಲು ಅಂತ ಆಚರಣೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ ಹಬ್ಬದ ಹಿಂದಿನ ರಾತ್ರಿ ಗ್ರಾಮದೇವತೆಯಾದ ಚೌಡಮ್ಮಾ ಬಲಿ ಊರದ ಪ್ರದಕ್ಷಿಣೆ ಹಾಕುತ್ತಾಳೆ. ಜಾಳಬಟ್ಟಲು ದಿವಸ [illegible] ಹಾಕಿ

ಮಾಡಿದ ಕೆಂಪನ್ನ ನೇವಿದ್ಯ ಕೊಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ ಊರ ಸುತ್ತಲು ಇರುವ ಕ್ಷುದ್ರ ದೇವತೆಗಳಿಗೆ ಕೆಂಪನ್ನ ಬಲಿ ಕೊಟ್ಟರೆ ಅವು ಬರುವ ವರ್ಷದ ತನಕ ಕಾಟ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿದೆ.

ನಾಗರ ಅಮವಾಸಿಗೆ, ಗಣಪತಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಕಡಬು, ತಡಕಲ್ ಪಾಯಸ ಮಾಡಿ ನೈವಿದ್ಯ ಮಾಡಬೇಕು. ದೀಪಾವಳಿಗಿ ಮತ್ತು ಉಗಾದಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಶ್ಯಾವಗಿ ಪಾಯಸ ಮಾಡಬೇಕು.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಮಕರ ಸಮಕ್ರಮಣ ಮೂರು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಆಚರಿಸುವರು.ಮೊದಲನೆಯ ದಿನ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳ ಭೊಗಿಯೋದಿಗೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ.ಅಂದು ಹೆಂಗಸರು ಎಳ್ಳು ಅರೆದು ಅರಸಿಣ ಬೆರೆಸಿ ಮೈಗೆ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಸ್ನಾನ ಮಾಡುವರು.ಕಬ್ಬು, ಗೇರು, ಕಡಲೆಕಾಯಿ, ಎಳ್ಳು, ಬೋರೆ ಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲದ ಉಂಡಿ ಇತ್ಯಾದಿ ತಿನ್ನುವರು. ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಶೇಂಗಾದ ಹೋಳಿಗೆಯು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮಾಡುವರು. ಎರಡನೆಯ ದಿನ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಸ್ತ್ರಿ ಪರುಷರು ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿ ಪೂಜೆ ಮಾಡುವರು. ಗಂಡಸರು ಮೈಗೆ ಎಳ್ಳು ಅರೆದು ಅರಸಿಣ ಬೆರೆಸಿದ ಗಂಧ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಎಣ್ಣೆ ಮಜ್ಜನ ಮಾಡುವರು. ಕಬ್ಬು ಗೇರು, ಕಡಲೆಕಾಯಿ, ಎಳ್ಳು ಬೋರೆ ಹಣ್ಣು, ಕ್ಯಾರಿಕಾಯಿ,ಬೆಲ್ಲದ ಉಂಡಿ ಇತ್ಯಾದಿ ತಿನ್ನವರು.ಹೊಸ ಬಟ್ಟೆ ಧರಿಸುವರು ಎಳ್ಳು ಶೆಂಗಾದ ಹೋಳಿಗೆ' ಬದನೆಕಾಯಿ ತುಂಬಗಾಯಿ, ಸಜ್ಜಿ ರೊಟ್ಟಿ, ಅಲ್ಲದೆ ಈ ವರ್ಷ ಸಂಕ್ರಾತಿ ಏನುಂಡು ಬಂದಿದೆ ಎಂದು   ಜ್ಯೋತಿಷ್ಯ ಕೇಳಿ ಒಂದು ವರ್ಷ ಹಾಲು ಅನ್ನ, ಮೊಸರು ಅನ್ನ,ಅರಸಿಣ ಹಚ್ಚಿದ ಅನ್ನ ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವದುಂಡು ಬರುತ್ತದೊ ಅದನ್ನು ಮಾಡಿ ಉಣ್ಣುವರು.

ಅದರಂತೆ ಮೋಹರಂ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಪೀರ ದೇವರಿಗೆ ಗೋಧಿ ಮಾಲ್ದಿ ಚೋಂಗ್ಯ ಮಾಡಬೇಕು. ಬಸವಣ್ಣ ದೇವರಿಗೆ ಬ್ಯಾಳಿ ಬಾನ ಮಾಡಬೇಕು.

'ಹೋಳಿ ಹುಣ್ಣಿಮ ದಿವಸ ಕಾಮನ ಸುಟ್ಟ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಕಡ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬರಿ ಸುಟ್ಟ ತಿನ್ನಬೇಕು. ಹಾಗೆ ತಿಂದರೆ ಹಲ್ಲು ಗಟ್ಟಿ ಆಗ್ತಾವೆ. ಹಾಗೆಯೆ ಕಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ದೋಸ ಮಾಡುವರು. ಹೋಳಿ ಹುಣ್ಣಿಮೆಯಿಂದ ಶ್ರಾವಣದವರೆಗೆ ಇದನ್ನು ಮಾಡುವರು. ಉಗಾದಿ ಹಬ್ಬದ ದಿನ ಭುಸ್ಕಿ ಕಾಲ ಕೆಳಗಿಟ್ಟು ಸ್ನಾನ ಮಾಡಬೇಕು. ದಿನ ಬೇವು ಕುಡಿಯಬೇಕು. ಹಾಗೆ ಕುಡಿದರೆ ಬರುವ ವರ್ಷದ ತನಕ ಕಷ್ಟ-ಸುಖ ಸರಿಸಮನಾಗಿ ಎದುರಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ'. ಅದೇ ರೀತಿ

೧. ಮನಿಯೊಳಗಿನ ಆಕಳ ಕರು ಹಾಕಿದರ ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲು ಊರಾಗಿನ ಎಲ್ಲಾ ದೇವರ ಮುಂದ ಹಾಕಿ ಬರಬೇಕು. ಅಂದರೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹೈನು ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ.

೨. ಗಣಪತಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಒಡಿದ ಕಡಬು ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ಮಾತ್ರ ತಿನ್ನಬೇಕು. ಗಂಡಸರು ತಿಂದರೆ ನಪುಂಸಕರಾಗುತ್ತಾರೆ.

೩. ನಾಗಪ್ಪಗೆ ಹಾಲು ಎರದರೆ ಮನಿ ಮುಂದಿಗೆ ಶುಭವಾಗುತ್ತದೆ.

೪. ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಕೋಣಾ ಕಡಿದು ಲಕ್ಷ್ಮಿಪೂಜೆ ಮಾಡಿದರ ಸುಖಾ ಸಮೃದ್ಧಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಊರಲ್ಲಿನ ಅನಿಷ್ಟ ದೂರವಾಗಿ ಲಕ್ಷ್ಮಿ ನೆಲೆಸುವಳು. ಇದಕ್ಕೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯ ಎನ್ನುವರು. ಪ್ರಾಣಿ ಬಲಿ ಕೊಡುವುದನ್ನು ಸರಕಾರವು ನಿಷೇಧಿಸಿರುವುದರಿಂದ ಕೋಣ ಮತ್ತು ಕುರಿ ಬದಲಾಗಿ ತೆಂಗು ಹರಿಯುವುದು ಹಾಗು ಕುಂಬಳ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಒಡೆಯುವುದು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ಕೈಗೊಂಡಾಗ ತಿಳಿದು ಬಂದಿದೆ.

೫. ದೇವರಿಗೆ ಮಾಡಿದ ಎಡಿ ಮನಿ ಹಿರೆ ಮಗನು ಉಣ್ಣಬೇಕು.

೬. ಮಿಸಲು ನೀರಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಅಡುಗಿ ಎಂಜಲ ಮಾಡಿದರೆ ದೇವರು ಮೂಗು ಕೊಯ್ಯುತ್ತಾನೆ.

೭. ಎಮ್ಮಿ ಹೈನಾ ಮಿಸಲು ಮುರಿಯವವರೆಗೆ ಯಾರಿಗೂ ಹೊರಗೆ ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ಮಜ್ಜಗಿ ಕೊಡಬಾರದು.

೮. ಹೊಸ ಮನಿಗೆ ಬಂದ್ರ ಮೊದಲು ಕುಂಬಳ ಕಾಯಿ ಒಡೆದು ಹಾಗು ಹಾಲು ಉಕ್ಕಿಸಬೇಕು.

೯. ಊಗಾದಿಗೆ ಹೊಸ ಗಡಗಿ ತಂದು ಬೇವು ಮಾಡಬೇಕು.

೧೦.ಮನಿಮುಂದ ತಿಪರಿಕಾಯಿ(ತುಪ್ಪದ ಹೀರೆ) ಬಳ್ಳಿ ಬೆಳೆಸಿದರೆ ಬಡತನ ಬರ್ತಾದ.

೧೧. ಹೊಲದಾಗ ರಾಶಿ ನಡೆದರೆ ಕಣದ ಮಣ್ಣು ಹೊಲದ ದಾರಿಗೆ ಹಾಕಬೇಕು. ಅಂದರೆ ಹಾದಿಗೆ ಹೋಗುವ ಪ್ರಯಾಣಿಕರು ರಾಶಿ ಕಣಕ್ಕೆ ಬಂದು ಉಂಡು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಜೋಳದ ರಾಶಿ ಮಾಡುವಾಗ ಢವಾರಿ ಮಾಡುವುದು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಢವಾರಿ ದಿನದಂದು ತಮಗೆ ಬೇಕಾದವರನ್ನು ಹಾಗು ಆಳು ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಊಟ ಮಾಡಿಸುವರು. ಅಂದಿನ ಊಟದಲ್ಲಿ ಕಣದಾಗ ಬೆಲ್ಲದ ಸಜ್ಜಕ, ಹುಳಿಬಾನ ಆಂಬ್ರ ಮಾಡಿ ಉಣಿಸಬೇಕು. [illegible] [illegible]ಪ್ಪ ಎಂದು ಇದಕ್ಕೆ ಇನ್ನೊಂದು ಹೆಸರು ಇದೆ.

೧೨.ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಜಾತ್ರೆಗೆ ಹೋದರೆ ಬರಿ ಕೈಲಿ ಬರಬಾರದು ಬರುವಾಗ ಹೊಸ ಪಾತ್ರೆ ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ಬರಬೇಕು. ಜಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತಂದ ಹೊಸ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಅನ್ನ ಮಾಡಿ ಉಣಬೇಕು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಜನ ಪದರಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೧೩.ಭಾರತ ಹುಣ್ಣಿಮಿಗೆ ಹೊಲದಾಗಿನ ಬಿಳಿಜೋಳದ ಭಂಕಡದೆನಿ (ಬಾಗಿದ ತೆನೆ) ತಂದು ಗೋಧಿ, ಅಗಸಿ, ಕುಸುಬೆದಂಟು ಸೇರಿಸಿ, ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಬೇಕು. ಹಾಗೆ ಕಟ್ಟಿದ ತೆನೆಗಳನ್ನು ಮುಂದೆ ಕಾರಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ಹಿಂದಿನ ದಿನ ಹೊನ್ನುಗ್ಗಿ ಅಂತ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂದು ಈ ಭಂಕಡದೆನಿಯ ಜೋಳದ ಕಾಳನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಜೋಳದ ಬಾನ, ಗೋಧಿ ತೆನಿ ಕುಟ್ಟಿ ಹುಗ್ಗಿ ಮಾಡಬೇಕು.

೧೪.ಎಳ್ಳು ಅಮವಾಸೆಗೆ ಹೊಲಕ ಚರಗಾ ಚೆಲ್ಲಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ ಜನಪದರ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಭೂಮಿ ತಾಯಿ ಬಸುರಿಗೆ ಸಮಾನ ಆಕೆ ಬೆಳೆಯನ್ನು ತನ್ನ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾಳೆ. ಭೂಮಿ ತಾಯಿಯ ಬಯಕೆಯನ್ನು ಚೆರಗದ ಮೂಲಕ ಈಡೇರಿಸಬೇಕೆಂದು ಜನಪದರು ನಂಬಿಕಕೊಂಡು ಬಂದಿರುತಾರೆ

೧೫ .ಲಕ್ಷ್ಮಿದೇವಿ ಕಾರ್ಯ : ಎಳ್ಳ ಅಮವಾಸ್ಯೆಯ ಮರುದಿನ ಕರಿ ಎಂದು ಆಚರಿಸುವರು.ಅಂದು ದೇವಿ ಕಾರ್ಯದ ಪ್ರಾರಂಭದ ದಿನ. ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲೂಕಿನ ಡಾಕುಳಗಿ ಲಕ್ಷ್ಮಿಕಾರ್ಯ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಅತಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿತ್ತು.ಲಕ್ಷ್ಮಿದೇವತೆಗೆ ನೂರಾರು ಕುರಿ ಕೋಣಗಳು ಬಲಿ ಕೊಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಊರಲ್ಲಿ ಮಂದಿರ ಎದುರುಗಡೆ ಕುರಿ–ಕೋಣಗಳ ಕಡಿದ ತಲೆಗಳ ರಾಶಿ ಕಂಡು ಬರುವುದು ಸಹಜವಾಗಿರುತಿತ್ತು. ರಕ್ತದ ಕಾಲುವೆ ಹರಿದು ಮಾಂಸ ತೊಗಲುಗಳಿಗಾಗಿ ಗ್ರಾಮದ ಮೇಲೆ ಹದ್ದು ಕಾಗೆಗಳು ಹಾರಾಡುತ್ತಿದ್ದವು.

ಕರಿ ದಿನ ಕಟ್ಟಿ ದೇವಿಯ ಪಟ್ಟದ ಕೋಣಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಏಳು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಕೋಣ ಯಾರ ಹೋಲದಲ್ಲಾದರು ಬೆಳೆ ತಿಂದರೂ ಅದಕ್ಕೆ ಯಾರು ಹೋಡೆಯುವದಾಗಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಹಾಕುವದಾಗಲಿ ಮಾಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ.

ಗಾವ ಹರಿಯುವುದು : ಮೇಕೆಯ ಚಿಕ್ಕ ಮರಿಯನ್ನು ಜೀವಂತವಾಗಿ ಹಲ್ಲಿನಿಂದ ಹರಿದು ಸೀಳುವುದನ್ನು ಗಾವ ಹರಿಯುವುದೆಂದು ಕರೆಯುತಿದ್ದರು. ಸಸ್ಯಹಾರಿಗಳು ಲಕ್ಷ್ಮಿದೇವಿಗೆ ಹೋಳಿಗೆ, ಹುಗ್ಗಿ ಪಾಯಸ ಮಾಡಿ ಕುಪ್ಪಸ ಖಣಗಳು ಕೊಬ್ಬರಿ, ಅಕ್ಕಿ ಒಪ್ಪಿಸುತಿದ್ದರು. ಗ್ರಾಮಕ್ಕೆ ಯಾವುದೆ ಆತಂಕ, ಕಷ್ಟಗಳು ಬರುವುದಿಲ್ಲವೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ. ಬಲಿ ನೀಡುವುದು, ಗಾವ ಹರಿಯುವಿಕೆ ಮುಂತಾದ ಅಹಿತಕರ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳ ವಿರುದ್ಧ ಪ್ರಜ್ಞಾವಂತ ಸಂಘಟನೆಗಳು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿವೆಯಂದು ಹೇಳಬಹುದು"[೧೭]. {ಬೀದರ ಜನಪದ ಸಿರಿ ಎಸ್.ಎಮ್.ಜನವಾಡಕರ ಪು.ಸಂ.೯೯}

೫.೨.೪ ಜೀವನಾವರ್ತನ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆಗಳು :

ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದ ಆಹಾರ ಪದ್ದತಿಗಳು ಅಲ್ಲಿನ ಭೌಗೋಳಿಕ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸುತ್ತವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಜೀವನಾರ್ವತನ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಅವುಗಳ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿರುತ್ತವೆ. ಮಾನವನ ಯಾವುದೇ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಲಿ ಅಲ್ಲಿ ಊಟೋಪಚಾರ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಊಟವಿಲ್ಲದ ಯಾವ ಹಬ್ಬ ಜಾತ್ರೆ ಉತ್ಸವವಾಗಲಿ ಗೃಹಕಾರ್ಯಗಳಾಗಲಿ ಪೂರ್ಣವಾಗಲಾರವು. ಜಾನಪದರ ಜೀವನಾವರ್ತನಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಬಗೆಬಗೆಯಾದ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಬೇರೂರಿರುವದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೧. ಮದುವೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ :

ಜನಪದರ ಜೀವನಾವರ್ತನಗಳಲ್ಲಿ ಮದುವೆ. ಸಂತಾನ. ಸಾವು. ಮಗುವಿಗೆ ನಾಮಕರಣ ಮಾಡುವುದು. ಮೊದಲನೆ ಸಲ ಗರ್ಭವತಿಯಾದಾಗ ಮಾಡುವ ಸೀಮಂತನ (ಕುಬಸ) ಹೆಣ್ಣು ಮೊದಲನೆ ಸಲ ಋತುಮತಿಯಾದ ಸಂದರ್ಭ ಮೊದಲಾದವು ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆ ಮಾತ್ರ ಆಚರಿಸಲ್ಪಡುವವು. ಇವುಗಳ ಆಚರಣೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಕೂಡ ಅಷ್ಟೇ ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾದವುಗಳಾಗಿರುವವು.

ಮದುವೆ ಜೀವನಾವರ್ತನವಾಗಿದೆ. ಕೌಟುಂಬಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕವಾಗಿ ಮದುವೆಗೆ ಮಹತ್ವದ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಒಂದು ಹೆಣ್ಣು ಮತ್ತು ಗಂಡು ವಿವಾಹ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಮುಖಾಂತರ ಒಂದು ಕುಟುಂಬವಾಗಿ ವಂಶೋದ್ಧಾರಕರಾಗಿರುತ್ತರಾದ್ದರಿಂದ ವಿವಾಹಕ್ಕೆ ತುಂಬಾ ಮಾನ್ಯತೆ ಇದೆ. ಮದುವೆ ಎಂಬುದು ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಬಾರಿ ಬರುವಂತಹದ್ದು. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪುರುಷ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಮದುವೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದರೂ ಮೊದಲನೆ ಸಲ ನಡೆಯುವ ಮದುವೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ನೀಡಲಾಗಿತ್ತು.

ಮದುವೆಯೆಂದ ಮೇಲೆ ಔತಣಕೂಟ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ. "ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಶ್ರೀಮಂತಿಕೆ, ಅಂತಸ್ತುಗಳನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುವಲ್ಲಿ ಔತಣಕೂಟಗಳು ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುವದರಿಂದ, ಅಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತಿ ಪ್ರತಿಷ್ಠೆಯ ಕುರುಹಾಗಿ ಪಾಯಸ, ಪರಮಾನ್ನ, ಹೋಳಿಗೆ, ತುಪ್ಪ, ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ಚಕ್ಕುಲಿ, ಒಡೆ, ಲಾಡು, ಹೀಗೆ ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ಭಕ್ಷ್ಯ ಭೋಜ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ."[೧೭] ಇನ್ನು ಬಡವರಾದರೆ, ಬೆಲ್ಲದ ಹುಗ್ಗಿ, ಪಾಯಸ, ಹೋಳಿಗೆ ಅನ್ನ ಸಾಂಬಾರ್ ಒಂದೆರಡು ಬಗೆಯ ಪಲ್ಯ ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸರ್ವಜ್ಞ ಕವಿಯು ಆಹಾರ ಕುರಿತಾಗಿ ನಂಬಿಕೆ ಹಾಗೂ ಅವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ತನ್ನ ತ್ರಿಪದಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಮಾರ್ಮಿಕವಾಗಿ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿರುವನು. ಅದು ಹೀಗಿದೆ.

"ಹರಕು ಹೋಳಿಗೆ ಲೇಸು, ಮುರುಕು ಹಪ್ಪಳ ಲೇಸು
ಕುರುಕುರು ಕಡಲೆ ಲೇಸು ಪಾಯಸದ
ಸುರುಕು ಲೇಸು ಸರ್ವಜ್ಞ"[೧೮]

ಜೀವನಾವರ್ತನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆಹಾರಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಜನಪದರಿಗಿರುವ ನಂಬಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಮಾಜೋಆರ್ಥಿಕ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಕಾಣಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮದುವೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಬೀಗರ ಹಾಡು, ಎಣ್ಣಿ ಹಚ್ಚುವ ಹಾಡು, ಸೋಬಾನೆ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿಯಾದ ಜನಪದರ ನಂಬಿಕೆಯನ್ನು ಬಿಂಬಿಸುವ ಸಾಕಷ್ಟು ಉಲ್ಲೇಖಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ

೨. ಕುಬಸ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ :

ಮದುವೆಯಂತೆ ಕುಬಸ (ಸೀಮಂತನ) ಕೂಡ ಹೆಣ್ಣು ಚೊಚ್ಚಿಲ ಗರ್ಭವತಿಯಾದಾಗ ಆಚರಿಸುವ ಆಚರಣೆ. ಆಗ ತವರು ಮನೆಯವರು ತಮ್ಮ ಮಗಳು ಚೊಚ್ಚಿಲ ಬಸುರಿ ಆಗಿದ್ದಾಳೆಂಬ ಸುದ್ದಿ ಕೇಳಿ ಬಯಕಿ (ಬಂಕಿ) ಊಟ ಕೊಡಬೇಕೆಂದು ಅವಳ ಬಯಕೆಯ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ತಂದು ಊಟ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಸುರಿ ಹೆಣ್ಣು ಮಗಳಿಗೆ ಬಯಕಿ ಊಟ ಮಾಡಿಸಬೇಕು. ಒಂದು ವೇಳೆ ಬಯಕಿ ಊಟ ಮಾಡಿಸಲಿಲ್ಲವೆಂದರೆ ಹುಟ್ಟುವ ಮಗುವಿನ ಕಿವಿ ಸೋರುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ಗರ್ಭವತಿ ಹೆಣ್ಣುಮಗಳ ಒಂದೊಂದು ತಿಂಗಳಿಗೆ ಏನೇನು ಊಟ ಬಯಸುತ್ತಾಳೆ ಎನ್ನುವ ವಿವರವುಳ್ಳ ಜನಪದ ಹಾಡು ಬೀದರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕೇಳುತ್ತೇವೆ.

"ಒಂದನೇ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಒಂದನೇ ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ದೇವೇಂದ್ರನ ಸೊಸೆ ದೇವಕಿಗೇನೇನು ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ಎಳೆಯ ಮಂಚೋಳೆ ಬಗಸ್ಯಾಳೆ ॥
ಎರಡನೇ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಎರಡನೇ ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ದೇವೆಂದ್ರನ ಸೊಸೆ ದೇವಕಿಗೇನು ಬಗ್ಸ್ಯಾಳೆ .
ಕಾಕಿಯ ಹಣ್ಣು ಕೈಯ ತುಂಬ ತಿಂದೆನೆ ಎಂಬೋಳೆ.॥
ಮೂರನೇ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಮೂರನೇ ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ದೇವೆಂದ್ರನ ಸೊಸೆ ದೇವಕಿಗೇನೇನು ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ಕೆನಿ ಮೊಸರ ಆರಕ್ಕಿ ಬಾನ ಬಗಸ್ಯಾಳೆ ॥
ನಾಲ್ಕನೇ ತಿಂಗಳಿಗೆ ನಾಲ್ಕನೆ ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ದೇವೇಂದ್ರನ ಸೊಸೆ ದೇವಕಿಗೇನೇನು ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ಎಳೆಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ತಿಂದೇ ಎಂಬೋಳೆ ॥
ಐದನೇ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಐದನೇ ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ದೇವೇಂದ್ರನ ಸೊಸೆ ದೇವಕಿಗೇನೇನು ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ಮಲ್ಲಿಗೆದಂಡಿ ಮುಡಿಯುವೆನೆಂಬೋಳೆ ॥
ಆರನೇ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಆರನೇ ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ದೇವೇಂದ್ರನ ಸೊಸೆ ದೇವಕಿಗೇನೇನು ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ಹುಳಿಬಾನ ಬಗಸ್ಯಾಳೆ ॥
ಏಳನೇ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಏಳನೇ ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ದೇವೇಂದ್ರನ ಸೊಸೆ ದೇವಕಿಗೇನೇನು ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ತವರ ಮನಿಗೆ ಹೋಗೋನೆಂಬಾಳೆ ॥
ಎಂಟನೇ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಎಂಟನೇ ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ದೇವೇಂದ್ರನ ಸೊಸೆ ದೇವಕಿಗೇನೇನು ಬಗಸ್ಯಾಳೆ
ಕಂದೂಳಿ ಮತ್ತು ಕರಿಯ ಎತ್ತ ಎತ್ತಿನ ಗಾಡಿ ಹೋಗೋನೆಂಬಾಕೆ ॥

ಒಂಬತ್ತನೇ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಒಂಬತ್ತನೆ ಬಗಸ್ಯಾಳೆ

ದೇವೇಂದ್ರನ ಸೊಸೆ ದೇವಕಿಗೇನೇನು ಬಗಸ್ಯಾಳೆ

ಕಿಲುಕಿಲು ಬ್ಯಾನಿ ಹಡದೇನೆ ಎಂಬೋಳೆ ॥[೧೯]

ಎಂದು ಹಾಡುವ ಹೆಂಗೆಳೆಯರ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಗರ್ಭವತಿ ಹೆಣ್ಣು ಮಗಳು ಏನೇನು ಬಯಕೆ ಪಡುತ್ತಾಳೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿದರೆ ಗರ್ಭವತಿಗೆ ಆಗುವ ಪ್ರಯೋಜನ ಕುರಿತಂತೆ ನಂಬಿಕೆ ಏನೇನು ಎಂಬುದು ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ. ತವರಿನಿಂದ ತಂದಂತಹ ಬಯಕೆ ಊಟ ತಿಂಡಿ ತಿನುಸುಗಳನ್ನು ಬುತ್ತಿ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಮನೆ ಮನೆಗೆ ಬೀರುತ್ತಾರೆ.

೩. ತೊಟ್ಟಿಲ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ :

ಸೀಮಂತನದ ನಂತರ ಹೆಣ್ಣುಮಗಳು ಚೊಚ್ಚಲ ಹೆರಿಗೆಗೆ ತವರು ಮನೆಗೆ ಬಂದು ಅಲ್ಲಿ ಬಾಣಂತನ ಮಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾಳೆ. ಗಂಡು ಮಗು ಆಗಲಿ, ಹೆಣ್ಣು ಮಗು ಆಗಲಿ ಹುಟ್ಟಿದ ಐದನೇ ದಿನಕ್ಕೆ 'ಐದೇಶಿ' ಅಂತ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಶೆಟಿಗೆವ್ವ ಬಂದು ಕೂಸಿನ ಹಣೆಯ ಮೇಲೆ ಭವಿಷ್ಯವನ್ನು ಬರೆಯುತ್ತಾಳೆ ಎಂದು ಜನಪದರು ನಂಬಿಕೆ ಹೊಂದಿರುವರು. ೧೨ನೇ ದಿನಕ್ಕೆ ಹೆಣ್ಣುಮಗುವಿಗೆ ೧೩ನೇ ದಿನಕ್ಕೆ ಗಂಡು ಮಗುವಿಗೆ ತೊಟ್ಟಿಲಲ್ಲಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ತೊಟ್ಟಿಲ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ದಿನ ಜೋಳವನ್ನು ಕುದಿಸಿ ಗುಗ್ಗರಿ ಎಂಬ ತಿನಿಸು ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹೆಸರಿಡಲು ಬಂದ ನೆಂಟರು, ಬೀಗರು, ಓಣಿಯವರಿಗೆ ಗುಗ್ಗರಿಯನ್ನು ಹಂಚುತ್ತಾರೆ. ಮಕ್ಕಳಾಗಲಾರದವರು ಗುಗ್ಗರಿ ತಿಂದರೆ ಮಕ್ಕಳಾಗುತ್ತವೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಬಂಜೆ ಎಂಬ ಆರೋಪ ತುಂಬಾ ಯಾತನಾದಾಯಕವಾದುದು. ತಾವೂ ಮಕ್ಕಳ ತಾಯಿ ಅನ್ನಿಸಿಕೊಳ್ಳುವದಕ್ಕೆ ತೊಟ್ಟಿಲ ಹಾಕಿದವರ ಮನೆಯ ಗುಗ್ಗರಿ ತಿನ್ನಲು ಅಪೇಕ್ಷಿಸುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೪. ಜವಳ ತೆಗೆಯುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ :

ಮಗುವಿಗೆ ತಲೆಗೂದಲನ್ನು ಮೊದಲನೇ ಸಲ ಕತ್ತರಿಸುವ ಆಚರಣೆಗೆ ಜವಳ ಅಥವಾ ಜಡೆ ತೆಗೆಯುವುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಮಗು ಮತ್ತು ತಾಯಿಗೆ ಹೊಸ ಬಟ್ಟೆ ಉಡಿಸಿ ಸಿಹಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಸೋದರ ಮಾವನಿಂದ ತಲೆಗೂದಲು ಕತ್ತರಿಸುವ ಶಾಸ್ತ್ರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಮಗುವಿಗೆ ಐದು, ಏಳು, ಒಂಬತ್ತು ತಿಂಗಳು ಅಥವಾ ಒಂದು ವರ್ಷ ತುಂಬುವವರೆಗೂ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹುಟ್ಟುಗೂದಲು ಕತ್ತರಿಸಿದರೆ ಮುಂದೆ ಮಗುವಿಗೆ ದಟ್ಟವಾಗಿ ತಲೆ ತುಂಬಾ ಕೂದಲು ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಹೋಳಿಗೆ, ಸಿಹಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ.

೫. ಮೈನೆರೆಯುವಾಗಿನ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ :

ಹೆಣ್ಣುಮಗಳ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಋತುಮತಿಯಾಗುವಿಕೆ ಒಂದು ಮಹತ್ವದ ಘಟ್ಟ, ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ತಿರುವು ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಂಭ್ರಮ. ಹೆಣ್ಣು ಋತುಮತಿಯಾದಳೆಂಬ ಸುದ್ದಿ ತಿಳಿದ ಕೂಡಲೇ ಮುತ್ತೈದೆಯರಿಂದ ನೀರೆರೆಸುತ್ತಾರೆ. ವಾಸದ ಮನೆಯ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಕೊತಡಿಯಲ್ಲಿ ಕೂಡಿಸಿ ಹೊಸ ಸೀರೆ ಉಡಿಸಿ ೧೧ ದಿನ ೨೧ ದಿನಗಳ ವರೆಗೆ ಕೂಡಿಸಿ ಆರತಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಐದು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಖಾರಿಕ, ಬದಾಮ ಮೊದಲಾದವುಗಳಿಂದ ಎಚ್ಚ ತಯ್ಯಾರಿಸಿ ಕೊಡುವರು. ಹೆಣ್ಣಿನ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಮೈನೆರೆಯುವ ಸಂದರ್ಭ ಹಾಗು ತಾಯ್ತನದ ಮಹತ್ವದ ಘಟ್ಟವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಏನುಂಡು ಮೈನೆರೆದೆ ಎನುಟ್ಟು ಮೈನೆರೆದೆ

ಹಾಲು ಬಾನುಂಡು ಮಯನೆರದೆ ಸೊ !!

ಹಾಲೂನೆ ಬಾನುಂಡ ಮೈನೆರೆದೆ ಗೌರಮ್ಮ

ಹರದು ಹಾರು ನಾ ಕರಸಾರಿ ಸೋ !!

ಹಾರದುನೆ ಹಾರು ನಾ ಕರಸುತ್ತ ಕೇಳ್ಯಾರೆ

ಬಾಲಿ ಮೈನೆರೆದ ದಿನ ಹೇಳಿರಿ ಸೋ !!

ದಿನ ಏನು ಕೇಳಿರಿ ದಿನ ಎನು ಹೇಳಲಿ

ದಿನ ಭಾಳ ಚೌಕಳ ಸೋ !!

ಹೆಣ್ಣು ಹುಟ್ಟುವಾಗಲೇ ಅವಳ ದೇಹದಲ್ಲರುವ ಗರ್ಭಕೋಶವು ೧೩ ೧೪ ವರ್ಷಗಳಾಗುತಿದ್ದಂತೆ ಬೇಳೆದು ತನ್ನ ಕೆಲಸವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೆ ಋತುಮತಿಯಾಗುವುದು,ದೊಡ್ಡವಳಾಗುವುದು,ಶ್ಯಾಣೆಯಾಗ್ಯಾಳ ಎಂದೆಲ್ಲಾ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ದೇಹದಲ್ಲಿ ಈಸ್ಟ್ರೋಜನ್ ಎಂಬ ಹಾರ್ಮೋನಗಳು ಬಿಡುಗಡೆಯಾಗಲು ಗರ್ಭಕೋಶವು ಅಂಡಾಣುಗಳನ್ನು ತಿಂಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಲು ಸಿದ್ದವಾಗುತ್ತದೆ. ಮೈನರೆಯುವುದು ಹೆಣ್ಣು ತಾಯಿಯಾಗಲು ಅವಳ ದೇಹ ಸಿದ್ದವಾಗಿದೆ ಎಂದರ್ಥ.

ಹೆಣ್ಣಿನ ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಾಗುವ ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಅವಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಹೆಣ್ಣಿನ ಈ ಸ್ಥಿತಿ ಎಲ್ಲಾ ಜನಾಂಗದಲ್ಲೂ, ಎಲ್ಲಾ ಭಾಗದಲ್ಲೂ ವಿಶೇಶವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ತಾಯ್ತಿತನದ ಮೋದಲ ಹಂತವಾದ ಈ ಸಂದರ್ಭ ಅವಳ ಗರ್ಭಕೋಶ ಬಲವಾಗಲು ಶೀತವಾಗಿರಲು ವಿಶೇಷ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಕೋಡುವುದರ ಮೂಲಕ ಅವಳ ದೇಹವನ್ನು ಆಹಾರದ ಮೂಲಕ ಸಿದ್ಧಗೋಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮೆಂತ್ಯ, ತುಪ್ಪ,ಬೆಲ್ಲ,ಎಳ್ಳು,ಉದ್ದು ಕೊಡುವರು. ಹಲಶಿನ

ಹಣ್ಣು ಬದನೆ ಕಾಯಿ,ಆಲು,ಗೆಣಸು ನೀಡುವುದಿಲ್ಲ.ಕೊಬ್ಬರಿ ಕೊಡುವದರಿಂದ ಸೊಂಟಕ್ಕೆ ಬಲ ಬರುತ್ತದೆಂಬ ಜನಪದರ ನಂಬಿಕೆ.

ಅಷ್ಟೂ ದಿನವೂ ಆ ಹೆಣ್ಣು ಮಗಳಿಗೆ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಓಣಿಯವರು ನೆಂಟರು ಸಿಹಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ತಂದು ಉಣಿಸುವುರು. ಹೆಣ್ಣು ಮಗಳನ್ನು ಎಬ್ಬಿಸುವ ದಿನ ಯಾರ್‍ಯಾರು ಅಡುಗೆ ತಂದು ಕೊಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೋ ಅವರೆಲ್ಲರನ್ನು ಕರೆದು ಸಿಹಿ ಊಟ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಹೆಣ್ಣು ಋತುಮತಿಯಾಗುವುದು ಫಲವತ್ತತೆ ಸಂಕೇತವೆ ಸರಿ. ಇದು ತಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕೊಡು ತಗೊಳ್ಳುವ ಕನ್ಯೆ ಇದ್ದಾಳೆಂದು ಹೇಳುವ ಕ್ರಮವಾಗಿದೆ.

೬ ಮರಣ ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆಗಳು :

ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಜೀವನಾವರ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಸಾವು ಕೂಡ ಒಂದು. ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿ ಸ್ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಹೋಗುತ್ತಾನೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ಶವ ಸಂಸ್ಕಾರದ ನಂತರ ಮೂರು ದಿನಕ್ಕೆ ಮಾಡುವ ಕಾರ್ಯ ತುಂಬಾ ಮಹತ್ವದಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಆಯಾ ಧಾರ್ಮಿಕ ಚೌಕಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿದ ವ್ಯಕ್ತಿ ಮರಣ ಹೊಂದಿದ ಮೇಲ ನಡೆಯುವ ಸಂಸ್ಕಾರಗಳು ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಮದುವೆಯಾದ ಗಂಡು ಅಥವಾ ಹೆಣ್ಣು ಮಗಳು ಸತ್ತರೆ ವಿಮಾನ ಮಂಟಪದಲ್ಲಿ ಕುಳ್ಳಿರಿಸಿ ಮೆರವಣಿಗೆ ಮೂಲಕ ಸಾಗಿ ಶವ ಸಂಸ್ಕಾರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅವಿವಾಹಿತ ಗಂಡು ಅಥವಾ ಹೆಣ್ಣು ಮಗಳು ಸತ್ತರೆ ಅವರಿಗೆ ಸ್ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಪ್ರವೇಶವಿಲ್ಲ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಅವರನ್ನು ಎಕ್ಕೆ ಗಿಡದ ಜೊತೆಗೆ ಮದುವೆ ಶಾಸ್ತ್ರ ಮಾಡಿ ಸಂಸ್ಕಾರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಮರಣ ಹೊಂದಿದ ಮೂರು ದಿನಕ್ಕೆ ತಿಥಿ ಕರ್ಮ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂದು ತಮಗೆ ಬೇಕಾದವರಿಗೆ ಕರೆದು ಊಟ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಸಮಾಧಿ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಇಷ್ಟ ಪಡುತ್ತಿದ್ದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿ ಅಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಕಾಗೆಗಳು ಬಂದು ಮುಟ್ಟುವವರೆಗೆ ಕಾಯ್ದು ನಂತರ ಅಲ್ಲಿಂದ ತೆರಳುತ್ತಾರೆ. ಅಂದರೆ ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಕಾಗೆಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬಂದು ತನ್ನ ಕೊನೆಯ ಬಯಕೆಯನ್ನು ತೀರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ. ಕಾಗೆ ಅಡುಗೆ ಮುಟ್ಟಿ ತಿಂದರೆ ಆತ್ಮ ಸ್ವರ್ಗ ಸೇರುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲ ಧರ್ಮಿಯರಲ್ಲಿ ಈ ಕ್ರಿಯೆ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಹೀಗೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಇರುವುದು ಇದರಿಂದ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

೫.೩ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳು :

'ಸಂಸ್ಕೃತಿ' ಎಂಬುದು ಜನಾಂಗ ಅಥವಾ ಸಮುದಾಯಗಳ ವರ್ತನೆಗಳ ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸುವುದಾದರೆ ಅಂತಹ ಅನೇಕ ವರ್ತನೆ ಅಥವಾ ನಡಾವಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಆಚರಣೆಗಳು ಪ್ರಧಾನ ಪಾತ್ರವನ್ನು

ವಹಿಸುತ್ತವೆ. ಅವು ಗುಹಾ ಮಾನವನಿಂದ ಹಿಡಿದು ಇಂದಿನ ಆಧುನಿಕ ಮಾನವನವರೆಗೂ, ಆಚರಣೆಗಳು ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ರೂಪದಲ್ಲಿ ಹಾಸು ಹೊಕ್ಕಾಗಿ ಬಂದಿವೆ ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಯು ಒಂದು.

ಆಚರಣೆಗಳು ಮಾನವನಲ್ಲಿ ಎಂದಿನಿಂದ ಪ್ರಾರಂಭವಾದವೆಂದು ಖಚಿತವಾಗಿ ಹೇಳುವದಕ್ಕೆ ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ಅವನ ಹುಟ್ಟಿನಿಂದ ಹಿಡಿದು ಅವನು ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಾಗುವವರೆಗೂ ಒಡಗೂಡಿಯೇ ಬರುತ್ತವೆ. ನಂಬಿಕೆಗಳೇ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕಗೊಂಡು ಆಚರಣೆಗಳಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. "ನಂಬಿಕೆಗಳು ಒಂದು ಮಾನಸಿಕ ಒಪ್ಪಂದವಾಗಿದ್ದು ಈ ಮಾನಸಿಕ ಒಪ್ಪಂದ ಶ್ರದ್ದೆಯನ್ನವಲಂಬಿಸಿ ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕವಾಯಿತೆಂದರೆ ಅದು ಆಚರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಜನಪದರಿಗೆ ಈ ಆಚರಣೆಗಳು ಅವರ ಜೀವನ ವಿಧಾನವೇ ಆಗಿದ್ದು ಅವು ಪ್ರಶ್ನಾತೀತವಾಗಿ ಉಸಿರಾಡುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಒಮ್ಮೆ ನಂಬಿಕೆ ಸ್ಥಿರವಾಯಿತೆಂದರೆ ಅದರ ಆಚರಣೆ ಸಲೀಸಾಗಿ ನಡೆದು ಹೋಗುತ್ತದೆ".[೨೦] ಎಂದು ಆಚರಣೆಯ ಸ್ವರೂಪ, ಲಕ್ಷಣ ಕುರಿತು ನೀಡಿದ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ.

ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತಂತೆ ಖಚಿತವಾದ ವಿವರಣೆ ಕೊಡುವದು ಕಷ್ಟಕರವಾಗಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸಿದ್ದಲಿಂಗಯ್ಯನವರು. ಅವರು "ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಪದ್ದತಿ, ಸಂಸ್ಕಾರ, ಆಚರಣೆ, ಆರಾಧನೆ ಇಂಥ ಪದಗಳ ನಡುವೆ ಅಪಾರವಾದ ವ್ಯತ್ಯಾಸವನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲವಾದರೂ ಸರಳವಾದ ಗೆರೆ ಎಳೆಯುವ ಯತ್ನ ಮಾಡಬಹುದು"[೨೧] ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಆಚರಣೆಗಳು ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿ ನಂಬಿಕೆ ಶ್ರದ್ಧೆಯ ಕಾರಣವಾಗಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಅವು ಕಾಲ, ದೇಶ, ಪ್ರದೇಶ ಸಾಮಾಜಿಕ ವಿಭಿನ್ನ ಜಾತಿ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ,ಆರ್ಥಿಕ, ಭಾವನಾತ್ಮಕ ಹೀಗೆ ನಾನಾ ಆಯಾಮಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಒಂದು ಸಾಮಾಜಿಕ ಸಮುದಾಯದ ಜೀವನ ವಿಧಾನದ ಬೇಡಿಕೆಯ ಅಂಗವಾಗಿ ಆಚರಣೆ ರೂಪ ಪಡೆಯುತ್ತದೆ. ಅದರಂತೆ ಅವುಗಳನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಭಾವ ಪ್ರಪಂಚಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆಗಳು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಕ್ರಿಯೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆಗಳು, ಆರ್ಥಿಕ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆಗಳು, ಸಾಮಾಜಿಕ ರಚನೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆಗಳು, ಧಾರ್ಮಿಕ ದೇವರು ವಿಧಿ ವಿಧಾನಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆಗಳು ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳು ಎಂದು ಸ್ಥೂಲವಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಆಚರಣೆಗಳಿಗೆ ಬದಲಾವಣೆಯ ಗುಣವಿದೆ. ಅವು ದೇಶದಿಂದ ದೇಶಕ್ಕೆ, ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ, ಜನಪದ ವಿವಿಧ ಜಾತಿ ಕುಲ ಸಮುದಾಯಗಳಿಂದ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಮತ್ತು ಸಮಾಜೋಧಾರ್ಮಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬದಲಾವಣೆ ಹೊಂದುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಬೇಟೆ, ಪಶುಪಾಲನೆ, ಕೃಷಿ, ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಹೀಗೆ ಮಾನವನ ಚಟುವಟಿಕೆಯ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುವ ಆಚರಣೆಗಳು ತನ್ನ ಹುಟ್ಟಿಗೆ ಕಾರಣವಾದ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ ಹಾಗೂ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಕಾರಣಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ ಬೆಳೆದುಕೊಂಡು ಬರುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಆಚರಣೆಗಳು ಮಾಯವಾಗಬಹುದು. ಕೆಲವು ಹೊಸ ಆಚರಣೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಇಲ್ಲವೆ ಹಳೆಯ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗಿ ಹೊಸ ರೂಪ ತೊಟ್ಟುಕೊಂಡು ಪುನಃ ಅಸ್ತಿತ್ವ

ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈ ಎಲ್ಲ ಬೆಳವಣಿಗೆ, ಬದಲಾವಣೆ, ರೂಪಾಂತರಿತ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ನಾವು ಬಹು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಜನಪದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಕುರಿತಂತೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಆಚರಣೆಗಳಿಗೆ ಕೊರತೆಯಿಲ್ಲ.

೫.೩.೧ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಕೃಷಿಆಚರಣೆಗಳು :

ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ವಿವಿಧ ಮುಖಗಳನ್ನು ಅವಲೋಕಿಸಿದರೆ ಅವೆಲ್ಲಕ್ಕೂ ಜನಪದ ಆಹಾರವೇ ಕೀಲಿಕೈ ಆಗಿರುವಂತೆ ತೋರುವುದು. ಈ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ನೋಡಿದರೆ ಆಚರಣೆಗಳು ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಜನಪದರ ಕೃಷಿ ಆಚರಣೆಗಳು ಸಹ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟವುಗಳಾಗಿರುವವು ಎನ್ನಬೇಕು. ನೀರಿನಿಂದ ನೆಲ, ನೆಲದಿಂದ ಜೀವರಾಶಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳು ಇವು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಸಂಬಂಧಿಸಿದವುಗಳೇ ಆಗಿರುತ್ತವೆ. ನೀರು ಗಾಳಿಯನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿದರೆ ಭೂಮಿ ಜಲದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಆಹಾರವು ಮನುಷ್ಯನ ಬದುಕಿಗೆ ಅನಿವಾರ್ಯವಾದ ಆದಿ ಭೌತಿಕ ವಸ್ತು. ಅದು ಮನುಷ್ಯನ ಪಾಲಿಗೆ ಶ್ರೇಷ್ಠವೂ ಹೌದು. "ಭೂಮಿಯನ್ನು ಭೂಮಾತೆಯೆಂದು ಆರಾಧಿಸುವ ಆಚರಣೆ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಪ್ರಪಂಚದ ಎಲ್ಲಾ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳಲ್ಲೂ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ."[೨೨] ಅಂತೆಯೇ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಚಲಾವಣೆಯಲ್ಲಿರುವ ಕೆಲವು ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಜೀವಪೋಷಕವಾದ ಅನ್ನವನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ಭೂಮಿ ಜನಪದರಿಗೆ ತಾಯಿಯಲ್ಲದೆ ಬೇರೆ ಆಗಿರಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ತೆಗೆಯುವ ಕ್ರಿಯೆ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಶ್ರಮ, ಆ ಶ್ರಮಕ್ಕೆ ತಕ್ಕ ಫಲ ಕೊಡುವ ಭೂಮಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಗೌರವ ಎಲ್ಲವೂ ಜನಪದ ಹಾಡು, ಕಥೆ, ಗಾದೆ, ಒಗಟು, ನುಡಿಗಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಗೊಂಡಿದೆ. ರೈತರ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಭೂಮಿತಾಯಿ ಕೇವಲ ಮಣ್ಣು ಅಲ್ಲ, ಅದು ಜೀವರಾಶಿಗಳ ಜೀವ ಪೋಷಕವಾದ ಚೈತನ್ಯ ಸಂಗತಿ ಎಂಬುದನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಒಂದು ಜನಪದ ಹಾಡಿನಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

"ಮಣ್ಣನ್ನೇ ನಂಬಿ ಮಣ್ಣಿಂದ ಬದುಕೇನು
ಮಣ್ಣಿನಾಗೆ ಮುಂದೆ ಹೊನ್ನು –ಕೇಳಣ್ಣ
ಮಣ್ಣೇ ಲೋಕದಲ್ಲಿ ಬೆಲೆಯುಳ್ಳದ್ದು"[೨೩]

ಭೂಮಿಯನ್ನು ತಾಯಿಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬೆಳಗಾಗಿ ಏಳುತ್ತಲೇ ಭೂಮಿಯನ್ನೆ ನೆನೆದು ಮುಂದಿನ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ತೊಡಗುವ ಜನಪದರಿಗೆ ಭೂಮಿ ಕೇವಲ ಮಣ್ಣಾಗಿ ತೋರುವುದಿಲ್ಲ. ಭೂಮಿ, ಮಳೆ, ಬೆಳೆ ಸಂಬಂಧಿ ಹಬ್ಬ ಆಚರಣೆಗಳ ಸುಗ್ಗಿ ಮುಂಗಾರಿನ ಆರಂಭಕ್ಕೆ ಶುರುವಾಗುತ್ತವೆ. ಮುಂಗಾರು ಹಂಗಾಮಿನ ಜೇಷ್ಠ, ಆಷಾಢ, ಶ್ರಾವಣ, ಭಾದ್ರಪದ, ಆಶ್ವಿನ ಹಾಗೂ ಹಿಂಗಾರು ಹಂಗಾಮಿನ ಕಾರ್ತಿಕ, ಮಾರ್ಗಶಿರ, ಫಾಲ್ಗುಣ, ವೈಶಾಖ ಮೊದಲಾದ ತಿಥಿ ನಕ್ಷತ್ರ ಮಾಸಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳು ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತವೆ.

ಮುಂಗಾರಿನ ಕಾರಹುಣ್ಣಿಮೆಯಿಂದ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುವ ಕೃಷಿ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳು ವರ್ಷದ ಕೊನೆಗೆ ಯುಗಾದಿಯವರೆಗೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಮಣ್ಣೆತ್ತಿನ ಆಚರಣೆ :

ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಕೃಷಿ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಥಮದಲ್ಲಿ ಬರುವುದೇ ಮಣ್ಣೆತ್ತಿನ ಅಮವಾಸೆ. ಊರುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಕುಂಬಾರ ಮನೆಯವರು, ಕೆರೆಯ ಜೇಡಿ ಮಣ್ಣನ್ನು ತಂದು ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಮಾಡುವರು. ರೈತ ಕುಟುಂಬಗಳು ಕುಂಬಾರರ ಮನೆಯಿಂದ ತಂದ ಮಣ್ಣೆತ್ತನ್ನು ದೇವರ ಜಗುಲಿಯ ಮೇಲೆ ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ಪೂಜಿಸಿ ಹೋಳಿಗೆ ಬಾನಗಳಿಂದ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹಿಂದೆಯೆಲ್ಲ ಮಣ್ಣೆತ್ತನ್ನು ಜೋಳ ಇತರೆ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ಆ ಪದ್ಧತಿಗೆ ಬದಲಾಗಿ ಹಣ ಕೊಟ್ಟು ಖರೀದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣೆತ್ತಿನ ಪೂಜೆ ತುಂಬಾ ವಿಜೃಂಭಣೆಯಿಂದ ಜರುಗುತ್ತದೆ.

ಮಣ್ಣೆತ್ತಿನ ಹಬ್ಬವಾದ ನಂತರದಲ್ಲಿ ನಾಗರ ಪಂಚಮಿ, ಗಣೇಶ ಚೌತಿ, ಜೋಕುಮಾರನ ಹುಣ್ಣಿಮೆ, ಗೌರಿ ಹುಣ್ಣಿಮೆ, ಸೀಗಿ ಹುಣ್ಣಿಮೆ, ಮಹಾನವಮಿ, ದೀಪಾವಳಿ, ಛಟ್ಟಿ, ಎಳ್ಳ ಅಮವಾಸೆ, ಬನದ ಹುಣ್ಣಿಮೆ, ಭಾರತ ಹುಣ್ಣಿಮೆ, ಉಗಾದಿವರೆಗೆ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಕೃಷಿ ಆಚರಣೆಗಳು ಇಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿವೆ.

ಮಳೆಗೂ ಅಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗೂ ಅತ್ಯಂತ ನಿಕಟವಾದ ಸಂಬಂಧವಿದೆ. ಮಳೆಯು ಸಕಾಲಕ್ಕೆ ಬಾರದಿದ್ದರೆ ರೈತನ ಬಾಳು ಅತ್ಯಂತ ಸಂಕಷ್ಟಕೊಳಗಾಗುತ್ತದೆ. ಅವನ ವರ್ಷದ ಅನ್ನಕ್ಕೂ ಸಂಚಾಕಾರ ಬಂದೊದಗುತ್ತದೆ. ಮಳೆಯನ್ನು ಜನಪದರು ದೈವವೆಂದೆ ಪರಿಭಾವಿಸಿ ಪೂಜಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಳೆಯನ್ನು ಅವರು ಮಳೆರಾಯ, ಮಳೆರಾಜ, ಮಳೆಯಪ್ಪ ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುವರು. ಕಾರಹುಣ್ಣಿಮೆ ಆಚರಣೆಯು ಮಳೆಯ ಆಚರಣೆಯೇ ಆಗಿದೆ. ಜನಪದರು ತಮ್ಮಂತೆ ಮಳೆರಾಜನಿಗೂ ಹೆಂಡತಿ, ಮಕ್ಕಳು, ಪರಿವಾರ ಇದೆಯೆಂದು ನಂಬುತ್ತಾರೆ. ಆತನಿಗೆ ಮುನಿಸು, ಸಿಟ್ಟು ಬಂದಾಗ ಒಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಅನೇಕ ತರಹದ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಗುರ್ಚಿ ಆಚರಣೆ :

ಮಳೆ ಬಾರದೆ ಇದ್ದಾಗ ರೈತಾಪಿ ವರ್ಗವು ಊರ ದೇವರುಗಳಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಕೆರೆಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಕೆರೆ ಕಟ್ಟಿದರೆ ಮಳೆ ಬರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಅವರ ನಂಬಿಕೆ. ಅದರಂತೆ ಕಪ್ಪೆಗಳ ಮದುವೆ, ಕತ್ತೆಗಳ ಮದುವೆ ಮಾಡಿ ಮೆರವಣಿಗೆ ಮಾಡುವುದು. ಗುರ್ಜಿಮಾಡಿ ಊರಲ್ಲಿ ಓಣಿ ಓಣಿ ತಿರುಗಿ ನೀರು ಹೊಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಗುರ್ಜಿ ಮಳೆಯ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖವೂ ವಿಶಿಷ್ಟವೂ ಆಗಿರುವುದು. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವ ತವೆ (ಹಂಚು) ಯನ್ನು ಬಾರಲು(ಬೋಳಲು) ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಕೆಸರಿನ ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಮಾಡಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಆ ಮುದ್ದೆಯೊಳಗಡೆ ಕಪ್ಪೆಯನ್ನು ಕೂಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೇಲೆ ಹುಲ್ಲು ಗರಿಕೆ ಸಿಕ್ಕಿಸಿ ಗುರ್ಜಿಯನ್ನು

ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಕ್ಕಳಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರು ಆ ಗುರ್ಜಿಯನ್ನು ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹೊತ್ತುಕೊಂಡು ಪ್ರತಿ ಮನೆಯ ಮುಂದೆ ನಿಂತು ಹಾಡು ಹಾಡುತ್ತ

'ಗುರ್ಜಿ ಗುರ್ಜಿ ಎಲ್ಲ್ಯಾಡಿ ಬಂದೆ
ಹಳ್ಳ ಕೊಳ್ಳ ತಿರುಗ್ಯಾಡಿ ಬಂದೆ
ಕಾರ ಮಳಿಯೇ ಕಪಾಟು ಮಳೆಯೇ
ಸುರಿ ಮಳೆಯೇ ಸುರಿ ಮಳೆಯೇ'

ಎಂದು ಗುಂಡಕೆ ತಿರುಗುತ್ತಾನೆ. ಮನೆಯ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ಕೊಡಪಾನ ಅಥವಾ ಬಿಂದಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ತಂದು ಗುರ್ಜಿಯ ಮೇಲೆ ಸುರಿಯುತ್ತಾರೆ. ಅನಂತರ ಮರದಲ್ಲಿ ಜೋಳ, ಗೋಧಿ, ಅಕ್ಕಿ ಮೊದಲಾದ ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ತಂದು ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಗುರ್ಜಿ ಹೊತ್ತ ಗುಂಪು ಊರಿನ ಪ್ರತಿ ಮನೆಗೂ ಹೋಗಿ ಈ ಆಚರಣೆಯನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಧಾನ್ಯದಿಂದ "ಪರ್ವ"[೨೪] (ಖಾಂಡ) ಮಾಡುತ್ತಾರೆ, ಇಂಥದೇ ಮೊತ್ತೊಂದು ಆಚರಣೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಮಳೆಯು ಬಾರದೆ ಇದ್ದರೆ ಊರಲ್ಲಿರುವ ದೇವಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಕೆರೆ ಕಟ್ಟುವರು ಸೋಮವಾರ ಅಥವಾ ನಿಗದಿ ಪಡಿಸಿದ ವಾರದಂದು ಊರಿನ ಗೌಡರು. ಶಾನಭೊಗರ ಸಮ್ಮುಖದಲ್ಲಿ ಊರಿನ ಸಂಗಮೇಶ್ವರ ಇಲ್ಲವೆ ಹನುಮಂತ ದೇವರ ದೇವಾಲಯದಲ್ಲಿ ಕೆರೆಯ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಕೆರೆ ಕಟ್ಟಿ ಸ್ನಾನಮಾಡಿ ಮಡಿ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮನೆಗೊಬ್ಬರು ಮತ್ತೈದೆಯರಿಂದ ಊರ ಬಾವಿಗಳಿಂದ ಮೀಸಲು ನೀರನ್ನು ತರಿಸಿ ಕೆರೆ ತುಂಬಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪೂಜಾದಿ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡುವರು. ಅಂದು ಊರಲ್ಲಿ ಯಾರ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೂ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ, ಅದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಕೆರೆ ಕಟ್ಟುವ ಹಿಂದಿನ ದಿನವೇ ಊರಲ್ಲಿ ಡಂಗೂರ ಸಾರಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹೋಳಿಗೆ, ತುಪ್ಪ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಸಿಹಿ ಅಹಾರ ತಯಾರಿಸಿ ದೇವರಿಗೆ ಎಡೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಊರಿನ ಯುವಕರು ಹಸಿ ಮೈಯಲಿಂದ ಮಣೆಯ ಮೇಲೆ ನಿಂತು ಭಜನೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಮಳೆ ಬರುವವರೆಗೂ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಭಜನೆ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ರೈತರ ಮೊರೆ ಕೇಳಿ ಮಳೆರಾಜ ಬಂದೇ ಬರುತ್ತಾನೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಈ ಆಚರಣೆಯ ಹಿಂದೆ ಇರುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ಕೆಲವು ಊರುಗಳಲ್ಲಿ ಮಳೆರಾಯನ ಮಣ್ಣಿನ ಮೂರ್ತಿಯನ್ನು ಮಾಡಿ ಸುತ್ತಲೂ ಕೆಸರಿನಿಂದ ಒಡ್ಡುಕಟ್ಟಿ ಜಂಗಮ ಮೂರ್ತಿ ಮುತ್ತೈದಯರ ಪಾದ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಅದೇ ನೀರಿನಿಂದ ಕಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸುವರು. ಇದರಂದಲೂ ಮಳೆ ಬರುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ.

ಗಣಪತಿ ಆಚರಣೆ :

ಗಣಪತಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೂ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧ ಆಚರಣೆಗೂ ನಂಟಿದೆ. ಜನಪದರ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಗಣಪತಿ ಧಾನ್ಯದ ದೇವತೆ ಮಣ್ಣತ್ತಿನಂತೆ ಗಣಪತಿಯ ಮೂರ್ತಿಯನ್ನು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.[೨೫] ನಗರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ಪ್ಲಾಸ್ಟರ್ ಆಫ್ ಪ್ಯಾರಿಸ್‌ನಿಂದ ಮಾಡಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಗಣಪತಿ ಹಬ್ಬವು ಭಾದ್ರಪದ ಮಾಸದಲ್ಲಿ ಬರುವುದು ಮಳೆಗಾಲವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ರೈತರು ತಾವು ಬೆಳೆದ ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು

ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಉಣ್ಣುವದಕ್ಕೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕೆಂದೇ ಒಂದು ಡೊಳ್ಳಿನಾಕಾರದ ವಾಡೇವು (ಕರಸಿ) ನಿರ್ಮಿಸಿ ಅದರ ಒಳಗೆ ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ತುಂಬಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಇತರೆಡೆಗಳಲ್ಲಿನಂತೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅನೇಕ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ವಾಡೇವುಗಳು ಗಣಪತಿಯ ಹೊಟ್ಟೆಯಂತೆ ಡುಮ್ಮಾಗಿರುವುದು. ಇದರ ಬಾಯಿ ದೊಡ್ಡದಾಗಿದ್ದು, ಅದಕ್ಕೆ ಅಗಲವಾದ ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಮುಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ವಾಡೇವಿನ ತಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ರಂಧ್ರ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಸಣ್ಣ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿರುತ್ತಾರೆ. ಆ ಮುಚ್ಚಳಕ್ಕೆ ಒಳಗಿನಿಂದ ಮೇಲಕ್ಕೆ ದಾರವನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ತಮಗೆ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯ ಬೇಕಾದಾಗೆಲ್ಲ ದಾರವನ್ನು ಎಳೆದು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ವಾಡೇವು ಆಹಾರ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವಾಗಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ವಾಡೇವು ಸಂಕೇತವಾಗಿ ಗಣಪತಿ ಹಬ್ಬ ಆಚರಣೆಗೆ ಬಂದಿರಬಹುದಾಗಿದೆ. ವಾಡೇವಿನಲ್ಲಿ ಮೊದಲನೇ ಸಲಕ್ಕೆ ಧಾನ್ಯ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವಾಗ ಅದನ್ನು ಪೂಜೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. "ಮೂಲತ ವಾಡೇವಿನ ಪೂಜೆ ಕಾಲಕ್ರಮೇಣ ಗಣಪತಿಯ ಪೂಜೆಗೆ ರೂಪಾಂತರಗೊಂಡಿರಬೇಕೆಂದು"[೨೬] ಡಾ॥ ರಂಗಾರೆಡ್ಡಿ ಕೋಡಿ ರಾಂಪೂರ ಅವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಜೋಕುಮಾರನ ಆಚರಣೆ :

ಗಣಪನ ಹಬ್ಬದ ಜೊತೆ ಜೊತೆಯಲ್ಲೇ ಜೋಕುಮಾರನ ಆಚರಣೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಜೋಕುಮಾರ ಸಮೃದ್ಧಿಯ ದೇವರು "ಜೋ ಎಂದರೆ ಭೂಮಿ 'ಕುಮಾರ' ಎಂದರೆ ಮಗ ಅಂದರೆ ಜೋಕುಮಾರನು ಭೂಮಿಯ ಮಗನೆಂದೇ ಅರ್ಥ"[೨೭] ಅತಿಕಾಮಿ ಫಲದೇವತೆ ಹುಟ್ಟಿದ ಏಳು ದಿನಗಳಿಗೆ ತನ್ನ ಅತಿಯಾದ ಕಾಮದಿಂದ ಇಡೀ ಜನಪದ ಸಮುದಾಯವನ್ನು ತಲ್ಲಣಗೊಳಿಸಿದ ದೇವರಾಗಿ ತೋರಿದ್ದಾನೆ. ಜೋಕುಮಾರ ಬಹುಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮಳೆ ಬೆಳೆ ದೇವರು. ಈತನು ಭೂಮಿಗೆ ಬರುತ್ತಲೇ ಜತೆಗೆ ಮಳೆಯನ್ನು ತರುತ್ತಾನೆ. ಸಮೃದ್ಧವಾದ ಮಳೆ ತರುವುದರಿಂದ ರೈತರು ಉತ್ತಮ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಈತನೂ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಕೃಷಿ ಆಚರಣೆಯ ದೇವತೆಯಾಗಿ ಹೊಮ್ಮಿದ್ದಾನೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕ ಮತ್ತು ಹೈದರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕದ ಪ್ರತಿ ಹಳ್ಳಿ ಊರುಗಳಲ್ಲಿ ಜೋಕುಮಾರನ ಆಚರಣೆ ಇದೆ. ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಲಿಗರು ಅಥವಾ ಗಂಗಾಮತ ಸಮುದಾಯದವರು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಜೋಕುಮಾರನ ಮೂರ್ತಿ ಮಾಡಿ ಬಿದುರು ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಸುತ್ತಲೂ ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ಅಗಲವಾದ ಮುಖ, ಕೋರೆ ಮೀಸೆ, ಬಟ್ಟಲುಗಣ್ಣು, ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ಟೊಪ್ಪಿಗೆ, ಹಣೆಯ ಮೇಲೆ ವಿಭೂತಿ ಪಟ್ಟಿ, ಕುಂಕುಮ ನಾಮ, ಬಾಯಿ ಮೇಲಿನ ಮತ್ತು ಕೆಳಗಿನ ತುಟಿಗಳಿಗೆ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಚ್ಚಿರುತ್ತಾರೆ. ಪುರುಷ ಸಂಕೇತವಾಗಿ ಶಿಶ್ನ ಆಕಾರದ ಜೋಕುಮಾರನ ಮೂರ್ತಿ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಜೋಕುಮಾರನ ಬುಟ್ಟಿಯನ್ನು ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹೊತ್ತು ಮನೆ ಮನೆಗೆ ತಿರುಗಿ ಹಾಡಿ ಜೋಳ, ದವಸ ಧಾನ್ಯ ಮತ್ತು ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರತಿಯಾಗಿ ಇವರು ಒಂದು ಮುಷ್ಟಿ ಜೋಳವನ್ನು ಧಾನ್ಯ ತಂದವರ ಮರದಲ್ಲಿ ಹಾಕುವರು. ಅವರು ಆ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಒಯ್ದು ತಮ್ಮ ಕಣಜದಲ್ಲಿ ಇಲವೆ ವಾಡೇವಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸುತ್ತಾರ. ಹಾಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಧಾನ್ಯ ಸಮೃದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನುಸಿ

ಇತರ ಹುಳಗಳು ಆಗುವುದಿಲ್ಲವೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದಾಗಿದೆ. ಜೋಕುಮಾರನನ್ನು ಮನೆ ಮನೆಗೆ ಹೊತ್ತೋಯ್ಯುವ ಹೆಂಗಳೆಯರು ಆತನ ಶಕ್ತಿ, ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಮಳೆ, ಬೆಳೆ ಸಮೃದ್ಧಿ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಕುರಿತು ಹಾಡು ಹಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಅಡ್ಡಡ್ಡ ಮಳಿ ಬಂದು ದೊಡ್ಡೊಡ್ಡ ಕೆರೆತುಂಬಿ
ಗೊಡ್ಡುಗಳೆಲ್ಲ ಹಯನಾಗಿ ಗೌಡರ
ಶೆಡ್ಡೆಯ ಮೇಲೆ ಸಿರಿಬರಲಿ॥ಜೋಕುಮಾರ॥

ಹುಟ್ಟಿದ್ದ ಏಳ್ದಿನಕ ಪಟ್ಲ ತಿರುಗ್ಯಾನ
ದಿಟ್ಲ ದೇವಿ ನಿನಮಗ। ಕೋಮರಾಗ
ಬರ್‍ದಾಳ ಸೆಟವಿ ಏಳದಿನ॥ ಜೋಕುಮಾರ॥
ದಿಟ್ಲದೇವಿ ನಿನಮಗ।ಕೋಮರಾಗ
ಕೊಟ್ಟಾರ ಏಳದಿನ॥ ಜೋಕುಮಾರ॥
ಅಳುವುತ ಸಿರಿತಾನು ಬಳಲುತಲಿ ಬಂದಾಳ
ಅಳಕದಂಬಲಿ ತಡೆದಾವು।ಕೊಮರಾಗ
ಕಳೆದೇಳು ದಿವಸಕ ಮರಣವ।ಜೋಕುಮಾರ॥

ಜೋಕುಮಾರ ಅಲ್ಪಾಯು ಹುಟ್ಟಿದೇಳು ದಿನಕ್ಕೆ ತನ್ನ ಫಲವಂತಿಕೆ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ತೋರಿಸಿ ಮರಣವನ್ನಪ್ಪುತ್ತಾನೆ. ಜೋಕುಮಾರನ ಹಾಡಿನ ಆರಂಭದ ಚರಣದಲ್ಲಿ 'ಅಡ್ಡಡ್ಡ ಮಳೆ ಬಂದು ದೊಡ್ಡೊಡ್ಡ ಕೆರೆ ತುಂಜಿ' ಎಂಬೆಲ್ಲಿ ಮುಂಗಾರಿನ ಅವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು 'ಗೊಡ್ಡುಗಳೆಲ್ಲ ಹೈಯನಾಗಿ' ಎನ್ನುವಲ್ಲಿ ಫಲವಂತೆಯನ್ನು ಎತ್ತಿ ತೋರಿಸುತ್ತದೆ.

ಸೀಗಿ-ಗೌರಿ ಆಚರಣೆ:

ಸೀಗಿ-ಗೌರಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಇಲ್ಲಿಯೂ ಜಾನಪದ ಮೂಲವಿರುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಸೀಗಿ ಆಚರಣೆ ಮಾನವಮಿ ಹಬ್ಬದ ದಿನದಿಂದ ಮುಂದಿನ ಗೌರಿ ಹುಣ್ಣಿಮೆಯವರೆಗೆ ನಡೆಯುವುದು. ಇದೊಂದು ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳ ಸಂಭ್ರಮವಾದ ಆಚರಣೆ. ಮನೆಯ ಕಟ್ಟೆಯ ಗೋಡೆಯ ಒಂದು ಸ್ಥಳವನ್ನು ಆಯ್ದುಕೊಂಡು ಶೆಗಣಿಯಿಂದ (ಹೆಂಡಿ) ದಿನವೂ ಒಂದೊಂದು ಆಕಾರವನ್ನು ಗೋಡೆಗೆ ಹಚ್ಚಿ ಕಾಡುತಿವರೆ. ಹೂವುಗಳನ್ನು ಚುಚ್ಚಿ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಸೇರಿ ಹಾಡುತ್ತ ಹೋಗುವರು. ಸೂರ್ಯ ಚಂದ್ರರ ಚಿತ್ರ ಬರೆದು ಹಾಡು ಮುಗಿಸಿದ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ದಿನವೊಂದಕ್ಕೆ ಒಂದೊಂದು ಚಿತ್ರವನ್ನು ಹಚ್ಚಿಗೆ ಮಾಡುತ್ತ

ಹೋಗುತ್ತಾರೆ, ಅಲ್ಲದೆ ದಿನಾಲು ಕಾಡುಅವರೆ, ಚಂಡು ಹೂ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ತಂದು ಏರಿಸಿ ಹಾಡಿ ಸಂತೋಷಪಡುವರು.

"ಕುಕ್ಕೇನ ಹೂವುಕಾ ಬಾಳ ಪರಿಯ ಮಾಡಿದ
ಯಾಕೊ ರಂಗಯ್ಯ ನಿನ್ನ ಕಾಕ ಬದಿಗೋಳ
ಕಾಕ ನಡಿ ನಡಿ ಸರಿಯ ಸವತಿ ಮನಿಕಡಿ
ಹರಿಯ ಹಾಯಲೊ ದೊಡ್ಡ ಮಣಕ ದುಮಕಾಲೊ"[೨೮]

ಎಂದು ಸಂತೋಷದಿಂದ ಹಾಡುವರು.

ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಕುಂಬಾರರ ಮನೆಯಿಂದ ಮಣ್ಣಿನ ಸೀಗಿತಂದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ಹಾಡು ಹಾಡುವ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಪದ್ದತಿ ಇದೆ. ಸೀಗೆ ಎಂಬುದು ಆಕಾರದ ಹೆಸರಾಗಿದೆ. ಬಹಳ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಅದು ಧಾನ್ಯದವಸ ಕುರಿತಾಗಿದೆ. ಸೀಗೆ ಆಚರಣೆ ಎಳೆಯ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳನ್ನು ತವರು ಮನೆಗೆ ಬರಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಂಭ್ರಮದ ಆಚರಣೆ. ಈ ಹಬ್ಬ ಮುಂಗಾರು ಮಳೆಯ ಮುಕ್ತಾಯದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸಲ್ಪಡುವುದನ್ನು ನೋಡಿದರೆ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಮುಂಗಾರು ರಾಶಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆ ಮನೆಗೆ ತರುವ ಆಚರಣೆಯೇ ಈ ಸೀಗಿ ಹಬ್ಬದ ರೂಪದಲ್ಲಿರುವ ಆಚರಣೆಯಾಗಿದೆ ಎನ್ನಬೇಕು. ಸೀಗಿ ಹಬ್ಬ ಮುಗಿಯುತ್ತಿದ್ದಂತೆಯೆ ಗೌರಿ ಹಬ್ಬ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಹಬ್ಬವು ಕೂಡ ಮಣ್ಣು, ಬೆಳೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದುದೆ ಆಗಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಇಲ್ಲಿ ಗೌರಿ ಗಣಪತಿಯ ತಾಯಿ, ಶಿವನ ಮಡದಿ ಅಲ್ಲ ಆಕೆ ಭೂಮಿ ತಾಯಿ. ಮುಂಗಾರಿನ ಮುಗಿದು ಹಿಂಗಾರಿನ ಹಂಗಾಮ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುವ ಸಂಕೇತವಾಗಿ ಈ ಆಚರಣೆ ಯಾಗಿದೆ. ಗೌರಿಯ ಸಂಕೇತವಾಗಿ ಒಬ್ಬ ಕನ್ಯೆ ಮತ್ತು ಧಾನ್ಯ ಗಿಡದ ಟೊಂಗೆಯನ್ನು ಪೂಜಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅರಿಶಿಣ ದಿಂದ ನೆಲದ ಮೇಲೆ ರಂಗೋಲಿ ಒರೆಸಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಈ ಗಿಡದ ಟೊಂಗೆಯನ್ನು ಪೂಜಿಸಲೆಂದು ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಧಾನ್ಯದ ಗಿಡವೇ ಇಲ್ಲಿ ಗೌರಿ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಪೂಜಿಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ.

ಸೀಗಿ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಮುಂಗಾರು ಚರಗ ಆಚರಿಸಿದರೆ ಎಳ್ಳ ಅಮವಾಸೆಗೆ ಹಿಂಗಾರು ಚರಗ ಆಚರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸೀಗಿ ಹುಣ್ಣಿಮಿಗೆ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಬಂದಿರುವ ಮುಂಗಾರು ಬೆಳೆಗೆ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಸೇಂಗಾ ಹೋಳಿಗೆ, ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ, ಸುರಳಿ ಹೋಳಿಗೆ, ಹೆಸರ ಬೇಳೆ ಉಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ನೈವೇದ್ಯ ಅರ್ಪಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಮುಂಗಾರು ಬೆಳೆಯನ್ನು ತನ್ನ ಒಡಲಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಪೋಷಿಸುವ ಭೂಮಿ ತಾಯಿಯ ಬಯಕೆಯನ್ನು ತೀರಿಸುವ ಸಂಕೇತವಾಗಿ ಸೀಗಿ ಚರಗ ಎಂದು ಆಚರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಆಶಿಜ ಶುದ್ಧ ಹುಣ್ಣಿಮಿಯೆ ಸೀಗಿ ಹುಣ್ಣಿಮಿ. ಆಗ ಮುಂಗಾರು ಮಳೆಗಳು ಮುಗಿದು ಹಿಂಗಾರಿ ಮಳೆಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುವ ಕಾಲ. ಮುಂಗಾರು ಬೆಳೆ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ಬರುವ ಸಮಯ. ಹುರಿಗಾಳಿಗೆ ಬಂದ ಆ ಬೆಳೆ ಮುಂದೆ ಕೆಲವೆ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ ಮುಂದೆ ಕೆಲವೆ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ರೈತರು ರಾಶಿ ಮಾಡಿ

ಹೊಲವನ್ನು ಖಾಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಳೆಯಿಂದ ಕಂಗೊಳಿಸುವ ಸಂಭ್ರಮವನ್ನು ರೈತರು ಸೀಗಿ ಹುಣ್ಣಿಮೆಗೆ ಬನದೂಟವನ್ನು ತಮ್ಮ ಬಳಗದ ಕೂಡ ಹೊಲಕ್ಕೆ ಒಯ್ಯುವರು. ಹೊಲದ ಬೆಳಸನ್ನು ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಹುಲುಸಾಗಲೆಂದು ಒಯ್ದ ಊಟವನ್ನು ಭೂಮಿಗೆ ಎಡೆ ಮಾಡಿ ಬೆಳಸಿಗೆ ಎಡೆ ಸೂರೆ ಮಾಡುವರು. ಇದು ಮುಂಗಾರು ಬೆಳೆಯ ಹಬ್ಬವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಬೀದರ ನಗರ, ತಾಲೂಕು, ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ಸೀಗಿ ಗೌರಿಯನ್ನು ಒಂಬತ್ತು ದಿನಗಳ ವರೆಗೆ ಕೂಡಿಸಿ ಅಷ್ಟೂ ದಿನವೂ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ತರಹದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಿ ನೈವೆದ್ಯ ಹಿಡಿದು, ರಾತ್ರಿ ಬೆಳದಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಓಣಿಯ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳೆಲ್ಲ ಸೇರಿ ಸೀಗಿ ಗೌರಿ ಹಾಡುಗಳನ್ನು ಹಾಡುತ್ತಾರೆ. ಸೀಗಿ ಗೌರಿಯನ್ನು ಕೂಡಿಸಿದಾಗ ಹೇಳುವ ಹಾಡುಗಳು ತುಂಬಾ ಸರಳ ಅರ್ಥದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ, ದವಸಧಾನ್ಯ, ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂದಿಸಿದ ಸಂಗತಿಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

"ಚೆಜ್ಜೇದ ತೆನಿಮ್ಯಾಲ ಗುಜ್ಜಿ ಪಾತರಗಿತ್ತಿ
ಗುಜ್ಜನ ಗುಜ್ಜಿ ಗವರಮ್ಮ ಕೋಲ॥ ಕೋಲೆನ್ನ ಕೋಲ॥
ಗುಜ್ಜಯಾನ ಗುಜ್ಜಿ ಗವರಮ್ಮ ಬರುವಾಗ
ಚೆಜ್ಜೇದ ಹೊಲ ಬಯಲಾಗಿ ಕೋಲ। ಕೋಲ ಕೋಲೆನ್ನ ಕೋಲ॥
ಜ್ವಾಳಾದ ತೆನಮ್ಯಾಗ ಜಾಣ ಪಾತರಗಿತ್ತಿ
ಜಾಣಾನ ಜಾಣಿ ಗವರಮ್ಮ ಬರುವಾಗ
ಜ್ವಾಳಾದ ಸಾಲ ಬಯಲಾಗಿ ಕೋಲ।ಕೋಲ ಕೋಲೆನ್ನ ಕೋಲ"[೨೯]॥

ಅದರಂತೆ ಸೀಗಿ ಗೌರಿಗೆ ಆರತಿ ಮಾಡುವಾಗ ಹಾಡುವ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ.

"ಕಣಕ ದಾರೂತಿ ಮಾಡೇನ ಗೌರಿ!
ಬಾಳ ದೀವಿಗಿ ಹಚ್ಚೇನ ಗೌರಿ॥
ಹೊರಣ ದಾರತಿ ಮಾಡೇನ ಗೌರಿ।
ಬಾಳ ದೀವಿಗೆ ಹಚ್ಚೇನೆ ಗೌರಿ॥
ಸಜ್ಜಕದಾರುತಿ ಮಾಡೇನ ಗೌರಿ।
ಬಾಳ ದೀವಿಗೆ ಹಚ್ಚೇನ ಗೌರಿ॥
ಸಕ್ಕರ ದಾರುತಿ ಮಾಡೇನ ಗೌರಿ।
ಬಾಳ ದೀವಿಗೆ ಹಚ್ಚೇನ ಗೌರಿ॥
ಏಕದಾರುತಿ ಗೌರಿಗ ಬೆಳಗೀ ರಾರುತೆ॥"[೩೦]

ಹಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬರುವ ಕಣಕದಾರುತಿ, ಹೂರಣದಾರುತಿ, ಸಜ್ಜಕದಾರುತಿ, ಸಕ್ಕರೆಯಾರುತಿ ಇವೆಲ್ಲವು ಆಚರಣೆಯ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಕ್ರಮವು ಇರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ. ಸೀಗಿ ಗೌರಿ ಹಾಡುಗಳುದ್ದಕ್ಕೂ ಅಹಾರ ಸಂಬಂದಿ ಹಾಡುಗಳು ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಸೀಗಿ ಗೌರಿ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಮುಂಗಾರು ಚರಗವನ್ನು ಆಚರಿಸಿದರೆ, ಎಳ್ಳ ಅಮವಾಸೆಗೆ ಹಿಂಗಾರಿನ ಚರಗ ಆಚರಿಸುವ ಪದ್ದತಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಹಿಂಗಾರಿನ ಮುಖ್ಯ ಬೆಳೆ ಬಿಳಿಜೋಳ, ಕುಸಬಿ, ಹತ್ತಿ, ತೊಗರಿ,ಚಣಗಿ, ನೆಂಕಿ, ಬಟಾಣಿ,ಕಡ್ಲಿ ಇವುಗಳಿಂದ ತುಂಬಿ ಹೊಲ ಕಂಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ. ಆಗ ರೈತರು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹೂರಣಹೋಳಿಗೆ, ಎಳ್ಳಹೋಳಿಗೆ, ಸಜ್ಜೆರೊಟ್ಟಿ, ಬಿಳಿಜೋಳಕಡಬು, ಜೋಳದಬಾನ, ಅಂಬಲಿ, ಎಲ್ಲ ತರಹದ ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಕಾಳು ಕಡಿ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಬಜ್ಜಿಪಲ್ಯಾ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿ ಪರಿವಾರದೊಂದಿಗೆ ಹೊಲಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ, ಒಂದು ಬನ್ನಿ ಗಿಡದ ಬುಡದಲ್ಲಿ ದೇವರ ಮೂರ್ತಿಯನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಮನೆಯಿಂದ ಮಾಡಿ ತಂದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಎಡೆ ಹಿಡಿದು ಹೊಲದ ನಾಲ್ಕು ದಿಕ್ಕುಗಳಲ್ಲಿ 'ಓಲಗ್ಯಾ ಓಲಗ್ಯಾ-ಚಲ್ಲಂ ಪೋಲಗ್ಯಾ' ಎಂದು ಉಗ್ಗಡಿಸುತ್ತ ಚರಗ ಚಲ್ಲುವರು. ಇದು ಬೆಳೆಯನ್ನು ತುಂಬಿಕೊಂಡ ಭೂಮಿತಾಯಿಗೆ ಬಯಕೆಊಟ ಮಾಡಿಸುವ ಆಚರಣಾ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿದೆ. ಇದರ ನಂತರ ರೈತರ ಕುಟುಂಬ ಪರಿವಾರದವರು ತಾವು ಊಟ ಮಾಡಿ ಸಂಜೆ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಹಾಲು ಉಕ್ಕಿಸಿ ಮನೆಗೆ ಬರುವಾಗ ದೊಡ್ಡ ಬುಟ್ಟಿ (ಥಾಲ ಬುಟ್ಟಿ) ಯಲ್ಲಿ ಜೋಳದ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಾರೆ.

ಭಾರತ ಹುಣ್ಣಿಮಿಗೆ ಕೊಯಿಲಿಗೆ ಬಂದ ಜೋಳ, ಕುಸುಬಿ, ಗೋಧಿ, ಅಗಸಿ ದಂಟುಗಳನ್ನು ತಂದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಪೂಜಿಸಿ ಸೂಡು ಕಟ್ಟಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಮುಂದೆ ಕಾರ ಹುಣ್ಣಿಮಿ ದಿನ ಹೊನ್ನುಗ್ಗಿ ಎಂದು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಉಗಾದಿ ವೇಳೆಗೆ ಹೊಸ ರಾಶಿ ಮನೆ ತುಂಬುತ್ತದೆ.

ಹೀಗೆ ಜನಪದರು ಆಚರಿಸುವ ಅನೇಕ ಹಬ್ಬ ಅಮವಾಸ, ಹುಣ್ಣಿಮೆಗಳು, ಅಹಾರ ದೊಂದಿಗೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಮುಕ್ತಾಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಕೃಷಿ ಆಚರಣೆಗಳಿಗೂ ಅಹಾರಕ್ಕೂ ಬಿಡಿಸಲಾಗದ ನಂಟಿದೆ, ಏಕೆಂದರೆ ಯಾವುದೇ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ, ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವ ಆಚರಣೆ ಅನ್ನದ ಸಂಬಂಧ ಬಹಳ ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ. ಪುರಂದರದಾಸರ ಕೀರ್ತನೆಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿರುವಂತೆ ಎಲ್ಲರು ಮಾಡುವುದು ಹೊಟ್ಟೆಗಾಗಿ ಎನ್ನಬಹುದು.

೫.೪. ಜನಪದ ಅಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು :

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಜನಪದರಲ್ಲೂ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲರುವಂಥ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಭೌಗೋಲಿಕ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಿಸರದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಆಯಾ ಜನಪದರ ಮನೋಧರ್ಮಕ್ಕನುಸಾರ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಪಡೆದೆಯೆಂತಲು ಹೇಳಬಹುದು. ಅದರಂತೆ ಜನಸಮುದಾಯದ ಜೀವನವನ್ನು ರೂಪಿಸುವಲ್ಲಿ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಕಟ್ಟುವಲ್ಲಿ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಮಹತ್ವದವುಗಳಾಗಿವೆ. ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ನಡುವೆ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಅಷ್ಟು ಸ್ಪಷ್ಟವಾದ ಗೆರೆ ಕೊರೆದಂತಹ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳು ಕಾಣಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಮೂರು ಮಾನವನಿಂದ ಅನಾದಿಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆತನ ಜೀವನೊಂದಿಗೆ ಹುಟ್ಟಿ ಹಾಸುಹೊಕ್ಕಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿರುವವು. ಇವು ಮೂರು [illegible]

ಬಿಟ್ಟು ಇನ್ನೊಂದಿಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಜೀವಂತವಾಗಿ ಇದೆ ಯೆನ್ನುವುದಾದರೆ ಅವುಗಳ ಹಿಂದೆ ಜನಪದರ ಬಲವಾದ ನಂಬಿಕೆ ಇರುತ್ತದೆ. "ಅಂದರೆ ನಂಬಿಕೆ ಸಂಪ್ರದಾಯವನ್ನು ಚಾಲನಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸಂಪ್ರದಾಯ ನಂಬಿಕೆಯನ್ನು ಜೀವಂತ ವಾಗಿರಿಸುತ್ತದೆ"[೩೧] ಎನ್ನುವ ಮಾತು ಅಕ್ಷರಶ: ನಿಜವೇ ಆಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳ ಹಿಂದೆ ನಂಬಿಕೆ ಬೀಜ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತದೆ.

ನಂಬಿಕೆ ಮೂಲತ: ವಯಕ್ತಿಕ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಹುಟ್ಟನ್ನು ಪಡೆದು ಕೊಳ್ಳುತ್ತದಾದರೂ ಸಮುದಾಯದ ಶ್ರದ್ಧೆಯೊಂದಿಗೆ ಸಮರ್ಥನೆಯನ್ನು ಪಡೆದು ಕೊಂಡಾಗ ಅದು ಸಂಪ್ರದಾಯವಾಗಿ ಮಾರ್ಪಾಡುಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಇಂಥ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಜನರಲ್ಲಿ ಕ್ರಿಯಾಶೀಲವಾಗಿ ಆಚರಣೆಗಳಾಗುತ್ತವೆ. ನಂಬಿಕೆಯ ವಾಡಿಕೆ ವ್ಯಕ್ತಿ ಅಥವಾ ಕುಟುಂಬದ ಗಡಿ ದಾಟಿ ಒಂದು ಸಮುದಾಯ ಅಥವಾ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸ್ವೀಕಾರಗೋಂಡ ಸಾಮೂಹಿಕತೆಯನ್ನು ಪಡೆದು ಕೊಂಡು ಸಂಪ್ರದಾಯ ರೂಪು ತಳೆಯುತ್ತದೆ ಎನ್ನ ಬೇಕು.

ಪುರಾಣಗಳು, ಐತಿಹ್ಯಗಳು ಧಾರ್ಮಿಕ ವಿಧಿ ವಿಧಾನ ಆಚರಣೆಗಳು ಒಂದು ನೆಲೆಗಟ್ಟನ್ನು ಅಥವಾ ಸ್ಥಿರತೆಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡಾಗ ಅವು ಸಂಪ್ರದಾಯದ ಮುದ್ರೆ ಒತ್ತಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ ಕಾರಣಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದು ಬರುತ್ತವೆ ಎನ್ನಬಹುದು. ಎಲ್ಲಾ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಮೌಲ್ಯಯುತವಾಗಿರುತ್ತವೆ ಎಂದು ಹೇಳಲಿಕ್ಕೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಕೆಲವು ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಒಳ್ಳೆಯವಾಗಿದ್ದರೆ, ಮತ್ತೆ ಕೆಲವು ಮೌಢ್ಯ ಅಥವಾ ಗೊಡ್ಡು ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಚಲನಶೀಲವಾದವುಗಳು. ದೇಶ, ಕಾಲ, ಸಂದರ್ಭಕ್ಕನುಸಾರವಾಗಿ ಸಮಾಜೋಧಾರ್ಮಿಕವಾಗಿ ಮೌಲ್ಯಗಳು ಬದಲಾದಂತೆಲ್ಲ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳೂ ಬದಲಾಗುತ್ತವೆ. ವೈಚಾರಿಕತೆ ಬೆಳೆದಂತೆ ಅನೇಕ ಮೌಢ್ಯ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ನಾಶವಾಗಿ ಹೊಸ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ನಗರ ಪ್ರದೇಶದ ಸಮಾಜವು ಬೇಗನೆ ಬದಲಾವಣೆಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ ಹಾಗಾಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಬದಲಾವಣೆಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದ ಸಮಾಜವು ಅಷ್ಟು ಸುಲಭವಾಗಿ ಬದಲಾವಣೆಗೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ಅದರಂತೆ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪರಿಸರದ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಕ್ಷಿಪ್ರ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ಕಾಣಲಾರೆವು.

ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಜನಪದರ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಹಾಸು ಹೊಕ್ಕಾಗಿರುವಂತೆ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಇರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಜನಾಂಗದಿಂದ ಜನಾಂಗಕ್ಕೆ, ಸಮುದಾಯದಿಂದ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ಒಂದೊಂದು ಧರ್ಮ, ಜಾತಿ, ವರ್ಗ, ಕುಟುಂಬಗಳು, ಪ್ರದೇಶ, ಊರು, ಕೇರಿಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೊಂದು ತೆರನಾಗಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ತಮ್ಮದೆ ಆದ ಸಾಮಾಜೋಧಾರ್ಮಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ತಲತಲಾಂತರಗಳಿಂದ ಬದುಕಿ ಬಾಳುತ್ತ ಬಂದಿರುವ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಬೇರು ಬಿಟ್ಟ ಆಹಾರ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಹತ್ತು ಹಲವಾರು ಇರುವವು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಅವುಗಳು ತನ್ನದೆ ಆದ ವಿಶಿಷ್ಟತೆ ಮತ್ತು ವೈವಿಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಜನಪದರು ಆಸ್ತಿಕರು, ದೇವರು ದಿಂಡರುಗಳ ಮೇಲೆ ಅಪಾರವಾದ ನಂಬಿಕೆ ಹೊಂದಿ ಅವುಗಳ ಸಂತೃಪ್ತಿಪಡಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ತಮ್ಮ ಭವಿಷ್ಯ ಸುಂದರವಾಗಿರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವದಕ್ಕಾಗಿ ಅನೇಕ ಧಾರ್ಮಿಕ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳನ್ನು ಪಾಲಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುತ್ತಾರೆ, ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವ, ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳು ಪ್ರಮುಖವಾದವುಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಯಾವುದೆ ಆಚರಣೆ ಇರಲಿ ಅದು ಅಡುಗೆಯಿಂದಲೇ ಪೂರ್ಣಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಜಾತ್ರೆ ಉತ್ಸವಗಳಿಗೆ ಬಂದ ನೆಂಟರು, ಬೀಗರು ಹಬ್ಬದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಉಂಡು, ಆಡಿ, ಹರಟಿ, ಮನರಂಜನೆ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬೀಗರು ತಮ್ಮ ತಮ್ಮ ಊರುಗಳಿಗೆ ಮರಳಿ ಹೋಗುವಾಗ ಜಾತ್ರೆಯ ಖಾರಾ, ಸೇವು, ಬೆಂಡು, ಬತ್ತಾಸು, ಲಾಡು, ಚುರುಮುರಿ ಇತ್ಯಾದಿ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಕೊಂಡು ಕೊಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇನ್ನು ಮದುವೆ ಮುಂಜಿವೆ ಯಾವುದೆ ಇರಲಿ ಅಲ್ಲಿ ಊಟೋಪಚಾರಗಳು ಪ್ರಧಾನ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸಿರುತ್ತವೆ. ಊಟೋಪಚಾರ ಸರಿಯಾಗಿ ಯಾವುದೆ ಆತಂಕ ಲೋಪ ಇಲ್ಲದಂತೆ ನಡೆದರೆ ಬಂದವರು ಎಲ್ಲರ ಸಂತೋಷಕ್ಕೆ ಪಾರವೆ ಇಲ್ಲ. ಊಟೋಪಚಾರ ಮಾಡಿಸಿದವರನ್ನು ಬಾಯಿ ತುಂಬಾ ಹರಸುತ್ತಾರೆ. ದೇವರು ಅವರಿಗೆ ಸಂಪತ್ತು, ಶಕ್ತಿ ನೀಡಲೆಂದು ಆಶೀರ್ವದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಇಲ್ಲಿ ಅಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳನ್ನು ಸಾಮಾಜಿಕ ಮತ್ತು ಧಾರ್ಮಿಕವೆಂದು ವರ್ಗೀಕರಿಸಿ ನೋಡಲಾಗಿದೆ ಎನ್ನಬೇಕು.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳನ್ನು ಜನಪದರು ತಲತಲಾಂತರಗಳಿಂದ ಆಚರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಈ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳನ್ನು ಬಹು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ ಹಾಗು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ತುಂಬಾ ಮಹತ್ವದ ಸಂಗತಿಯೆಂದರೆ ಈ ಎಲ್ಲ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವು ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುತ್ತದೆಯಂದೆ ಹೇಳಬೇಕು.

ಧಾರ್ಮಿಕ ಸಂಬಂಧಿ ಆಹಾರ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು :

ಧಾರ್ಮಿಕ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳಿಗೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಕೊರತೆಯಿಲ್ಲ, ಯಾವುದೆ ಮನೆಯ ಒಳಗಿನ ಅಥವಾ ಮನೆಯ ಹೊರಗಿನ ಧಾರ್ಮಿಕ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳನ್ನು ಕೈಕೊಳ್ಳುವಾಗ ದೇವರ ಪೂಜೆ ಪ್ರಸಾದ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉದಾ : ಸೋಳಾ ಸೋಮವಾರ ಪೂಜೆ ವ್ರತ, ಸತ್ಯನಾರಾಯಣ ಪೂಜೆ, ವರದಾಶಂಕರ ಪೂಜೆ, ಮಂಗಳಗೌರಿ ಪೂಜೆ ಮುಂತಾದವುಗಳು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ತ್ರೀಯರು ಆಚರಿಸುವ ಪೂಜಾ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು. ಇವು ಯಾವುದೆ ಆಚರಣೆಗಳಿರಲಿ ಆಹಾರ ಇರದೆ ಪೂರ್ಣಗೊಳ್ಳುವದಿಲ್ಲವೆಂದೇ ಹೇಳಬೇಕು.

ವೃತವನ್ನು ಹಿಡಿದ ಮನೆಯವರು ಮಡಿಸ್ನಾನ ಮಾಡಿ ಮಡಿಬಟ್ಟೆಯುಟ್ಟು ಮೀಸಲು ನೀರಿನಿಂದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ದೇವರ ಪಟವನ್ನು ಜಗುಲಿಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ನೆಂಟರು ಬಂಧು ಬಳಗ, ಸ್ನೇಹಿತರನ್ನು ಮನೆಗೆ ಆಹ್ವಾನಿಸಿ ಹೋಳಿಗೆ, ಹುಗ್ಗಿ, ಪಾಯಸ ಇತ್ಯಾದಿ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪೂಜಾ ಕಥಾವಾಚನದ ಬಳಿಕ ವಾಚನವನ್ನು ಕೇಳಲು ಬಂದವರಿಗೆ ಸಿರಾ ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಅಭಿಷೇಕವನ್ನು ಪ್ರಸಾದವನ್ನು ಹಂಚುತ್ತಾರೆ.

ಬಹುತೇಕ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸಲ್ಪಡುವ ಕಂಬಿ ಸಂಪ್ರದಾಯವು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ವೀರಶೈವ ಧರ್ಮಿಯರು ಆಚರಿಸುವರು. ಶಿವರಾತ್ರಿ ಅಮವಾಸೆಯಿಂದ ಹೋಳಿಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ತನಕ ಶ್ರೀಶೈಲದ ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನ ದೇವರ ಕಂಬಿಯನ್ನು ಜಂಗಮರು ತಮ್ಮ ತಮ್ಮ ಭಕ್ತರ ಮನೆಗಳಿಗೆ ಕಂಬಿ ಹೊತ್ತುಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಶಾವಗಿ ಬೆಲ್ಲ, ತುಪ್ಪದ ನೈವಿದ್ಯೆ ಮಾಡಿ ನಮಸ್ಕರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಶ್ರೀಶೈಲ ಯಾತ್ರೆಗೆ ಹೋಗುವ ಜಂಗಮರಿಗೆ ತಮ್ಮ ಆರ್ಥಿಕ ಶಕ್ತ್ಯಾನುಸಾರ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಬೆಲ್ಲ ರೂಪಾಯಿ ನೀಡಿ ಹರಕೆ ಮುಟ್ಟಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಜಂಗಮರು ಭಕ್ತರ ಪರವಾಗಿ ತಾವೆ ಶ್ರೀಶೈಲದ ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನನಿಗೆ ಹರಕೆ ತೀರಿಸುವರು. ಉಗಾದಿ ನಂತರ ಯಾತ್ರೆ ಮುಗಿಸಿಕೊಂಡು ಊರಿಗೆ ಮರಳಿ ಆಯಾ ಭಕ್ತರ ಮನೆಗೆ ಪ್ರಸಾದವನ್ನು ವಿತರಿಸುವರು. ಅಂದು ಮತ್ತೆ ಜಂಗಮರ ಪಾದಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಶ್ರೀಶೈಲದಿಂದ ತಂದ ಮರಸುಪ್ಪಲಿ, ಗಿರಿಉಂಡಿ, ವಿಭೂತಿ, ಹಿಪ್ಪಲಿ ಹಣ, ಕಾಶಿದಾರ ಇವುಗಳನ್ನು ಪಡೆಯುವರು. ಅಂದು ಆಯಾ ಭಕ್ತರು ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ (ಸೀಕರಣಿ) ಮಾಡಿ ಅನ್ನ ಸಮರಾಧನೆ ಮಾಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ.

ಶ್ರಾವಣ ಮಾಸದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಊರುಗಳಲ್ಲಿ ಧಾರ್ಮಿಕ ಆಚರಣೆಗಳು ಜರುಗುವವು. ಆ ಇಡೀ ಒಂದು ತಿಂಗಳು ಊರಲ್ಲಿ ಯಾರು ರೊಟ್ಟಿ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಶ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಅಷ್ಟೊಂದು ಪ್ರಾಧಾನ್ಯತೆಯನ್ನು ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ. ಅದರಲ್ಲೂ ಶ್ರಾವಣದ ಸೋಮವಾರ, ಗುರುವಾರ, ಶುಕ್ರವಾರ ದಿನಗಳಂದು ಸಿಹಿ ಅಡುಗೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಾಧಾನ್ಯತೆ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ವೀರಶೈವರಾದಿಯಾಗಿ ಅನೇಕ ಹಿಂದೂ ಇತರ ಸಮುದಾಯದವರಿಗೆ ಶ್ರಾವಣ ಮಾಸ ಹಬ್ಬದ ಮಾಸವೇ ಆಗಿದೆ. ಊರ ದೇವಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಪೂಜೆ ಪುನಸ್ಕಾರಗಳು ನಡೆದರೆ, ಮಠಗಳಲ್ಲಿ ಪುರಾಣ ಪ್ರವಚನಗಳು ಸಾಂಗೋಪಾಂಗವಾಗಿ ಜರುಗುತ್ತವೆ. ಪುರಾಣಿಕರು ಪ್ರವಚನಕಾರರನ್ನು ಭಕ್ತರು ಸರತಿಯಂತೆ ಮನೆಗೆ ಊಟಕ್ಕೆ ಆಹ್ವಾನಿಸಿ ತರತರಹದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಿ ಉಣಬಡಿಸುವರು.

ನಾಗರಪಂಚಮಿಯಲ್ಲಿ ಚೌತಿಯ ದಿನದಂದು ನಾಗಪ್ಪನಿಗೆ ಹಾಲು ಎರೆಯುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಕೊಬ್ಬರಿ ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿ ಹಾಲು ತುಂಬಿ ನಾಗಪ್ಪನಿಗೆ ಹಾಲು ಎರೆದನಂತರ ಆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಬಟ್ಟಲನ್ನು ಮುಂದೆ ಬರುವ ಗಣಪತಿ ಹಬ್ಬದವರೆಗೂ ಕಾಯ್ದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವರು. ನಾಗರಪಂಚಮಿಯಲ್ಲಿ ಕರಚಿಕಾಯಿ, ಸುರಳಿ ಹೋಳಿಗೆ, ಜೋಳದಿಂದ ಹುರಿದ ಅಳ್ಳು, ಹೆಸರುಉಂಡಿ, ರವೆ ಉಂಡಿ, ಚಕ್ಕುಲಿ, ಗಾರಿಗೆ, ಶೆಂಡಿಗೆ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡುವರು. ಅಲ್ಲದೆ ಜೋಳವನ್ನು ಹುರಿದು ಬೀಸಿ ಅಳ್ಳಿಟ್ಟು ಸಿದ್ದಪಡಿಸುವರು. ಅಳ್ಳಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಕಲಿಸಿ ಅದನ್ನು ತಂಬಿಟ್ಟನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಅದರಿಂದ ನಾಗಪ್ಪನಿಗೆ ಹಾಲು ಎರೆಯುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಇದೆ. ಹಾಲು ಎರೆದನಂತರ ದೇವರಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಸಮರ್ಪಿಸಿ ಬಂಧು ಬಾಂಧವರೆಲ್ಲ ಸೇರಿ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಮಹಾನವಮಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಘಟಸ್ಥಾಪನೆ ಮಾಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಅಂಬಾಭವಾನಿ ಅಥವಾ ತುಳಜಾಭವಾನಿಯ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಘಟ ಹಾಕುವರು. ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಜನಪದರು ಇದನ್ನು ದೀಪ ಹಾಕುವದು ಎಂದು ಹೇಳುವರು. ಇದು ಕೆಲವರು ಐದು ದಿನದ ದೀಪ ಒಂಬತ್ತು ದಿನದ ದೀಪ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಮಹಾನವಮಿ ಅಮವಾಸೆಯಂದು ಹುತ್ತಿನ ಮಣ್ಣು ತಂದು ದೇವರ ಜಗುಲಿಯ ಮೇಲೆ ಒಂದು

ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹರವಿ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಗೋಧಿ,ಖಿಪ್ಲಿ ಜೋಳ ಕಳವಿ ಮೊದಲಾದ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಕಲಸಿ ಎರಡು ಗುಂಪು ಮಾಡಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಒಂದರ ಮೇಲೆ ದೀಪ ಇನ್ನೊಂದರ ಮೇಲೆ ಕುಳ್ಳಿ ಇಟ್ಟು ಅದರಲ್ಲಿ ನೀರು ತುಂಬಿ ಪಿಳ್ಳದೆಲೆ ಜೋಳದ ತೆನೆ ಇಡುವರು. ಒಂಬತ್ತು ಅಥವಾ ಐದು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ನೀರೆರೆಯುವರು. ಬೀಜಗಳು ಮೊಳೆತು ಸಸಿಗಳೇಳುತ್ತವೆ. ಸ್ಥಳೀಯರು ಘಟ ಹಾಕುವದಕ್ಕೆ ಸಸಿ ಹಾಕುವುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವರು ಐದು ದಿನದ ಘಟ ಹಾಕಿದರೆ ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರು ಒಂಬತ್ತು ದಿನದ ಘಟ್ಟ ಹಾಕುವರು. ಮಹಾಲಯ ಅಮವಾಸೆ ದಿನದಿಂದ ಹತ್ತು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಅಂದರೆ ವಿಜಯದಶಮಿಯ ದಿನದ ವರೆಗೆ ದಿನಕ್ಕೊಂದರಂತೆ ತರತರಹದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ದೀಪ ಹಾಕಿದ ಮಹಿಳೆಯರು ಐದು ಮನೆಗಳಿಗೆ ಜೋಗ ಬೇಡಿ ತಂದ ಆಹಾರವನ್ನು ಊಟಮಾಡಿ ನಿಯಮ ಪಾಲಿಸುವರು. ಇದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುವ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಧಾರ್ಮಿಕ ಸಂಪ್ರದಾಯವಾಗಿರುವದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಮಹಾನವಮಿ ಆಚರಣೆಗೆ ತುಂಬಾ ಮಹತ್ವವಿದೆ. ಘಟ ಸ್ಥಾಪನೆಯು ದೇವಿಯ ಅವತಾರದ ಕಲ್ಪನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ದುಷ್ಟ ರಾಕ್ಷಸರ ಸಂಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಜಗನ್ಮಾತೆ ಒಂಬತ್ತು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ವಿವಿಧ ಅವತಾರವನ್ನೆತ್ತುತ್ತಾಳೆ ಆ ಒಂಬತ್ತು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸುವದರ ಮೂಲಕ ಆಚರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಿಂದೆ ಪಾಂಡವರು ಕೌರವರೊಂದಿಗೆ ಜೂಜಾಟವಾಡಿ ವನವಾಸಕ್ಕೆ ಹೋದರು. ಅಲ್ಲಿ ಅವರು ಪಟ್ಟ ಕಷ್ಟ ಉಂಡ ಬಗೆಯನ್ನು ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಹಾಡಿನ ಮೂಲಕ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿರುವರು.

ಕಲ್ಲ ಕಡಬ ಮಾಡಿ ಮುಳ್ಳ ಶಾವಿಗೆ ಮಾಡಿ

ಬನ್ನಿಯ ಎಲಿ ಪತ್ರೋಳಿ ಮಾಡಿ ಉಂಡು

ಪಾಂಡವರು ವನವಾಸಕಳದಾರ ॥

ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ಮಹಾನವಮಿಯು ಹಬ್ಬವನ್ನು ಪರಂಪರೆಯಿಂದ ಆಚರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆಆಹಾರದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಹಬ್ಬವು ಅಮವಾಸೆ ಹಿಂದಿನ ದಿನದಂದು ನೀರು ತುಂಬುವ ಆಚರಣೆಯ ಮೂಲಕ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಹೋದರಿಯರು ತಮ್ಮ ತಮ್ಮ ಸಹೋದರರಿಗೆ ಆರತಿ ಮಾಡಿ ಶಾವಗಿ ಪಾಯಸ ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಮವಾಸೆಯದಿನದಂದು ಹೋಳಿಗೆ ಹುಗ್ಗಿ ಸಂಡಿಗೆ. ಹಪ್ಪಳ. ಕುರುಡಿಗೆ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಮನೆಯ ಮುಂದೆ ಹೆಂಡಿ (ಶಗಣಿ) ಯಿಂದ ಪಾಂಡವರನ್ನು ಮಾಡಿ ಎಡೆ ಹಿಡಿದು ಕಾಡುಆವರೆ ಹೂವಿನಿಂದ ಅಲಂಕಾರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಸಮುದಾಯಗಳವರು ಹೊಸದಾಗಿ ಮದುವೆಯಾದ ಮಗಳು ಮತ್ತು ಅಳಿಯನನ್ನು ಮನೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಂಡು ಹೊಸ ಬಟ್ಟೆ ಆಯೇರಿ ಮಾಡಿ ಸಿಹಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ.

ಮಕರ ಸಂಕ್ರಾಂತಿಯಲ್ಲಿ ಎಳ್ಳು ತಿಂದು ಒಳ್ಳೆಯ ಮಾತನಾಡಬೇಕೆಂಬ ಮತ್ತು ಎಳ್ಳಿನಿಂದ ತಿಂಡಿಯನ್ನು ಮಾಡಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮನೆ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿ ಕುಸುರೆಳ್ಳು ಕೊಟ್ಟು ಪರಸ್ಪರ ಕುಶಲೋಪರಿ ವಿನಿಮಯವು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಸಂಕ್ರಾತಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ತ್ರೀಯರು ಸಜ್ಜೆ. ರೊಟ್ಟಿ. ಬದನೆಕಾಯಿ ಬರ್ತ ಎಳ್ಳು ಹೋಳಿಗೆ

ಉಸುಳಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಸಂಕ್ರಾತಿ ಹಬ್ಬದ ದಿನ ಸಾಯಂಕಾಲ ಮುತ್ತೈದೆಯರಿಗೆ ಕರೆದು ಬಾಗಿನ ಹಾಗು ತಮ್ಮ ಶಕ್ತ್ಯಾನುಸಾರ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ದಾನ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಪ್ರಭಾವ ಕಾಣಬಹುದು.

ಶಿವರಾತ್ರಿ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಶಿವರಾತ್ರಿಯ ಹಿಂದಿನ ದಿನ ಉಪವಾಸ ವಿದ್ದುದರಿಂದ ಸಂಜೆ ವೇಳೆಗೆ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿ ನಂತರ ದೇವರ ಪೂಜೆ ನೆರವೇರಿಸಿ ಉಪವಾಸ ಬಿಡುವ ಸಂಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಅಂದು ಸಂಜೆಗೆ ಗೆಣಸು, ಕಡ್ಲಿ ಮತ್ತು ಮೆಟಗಿ ಕಾಳುಗಳಿಂದ ಉಸಳಿ, ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ ಸೂಸಲು, ಮಾಡಿ ದೇವರಿಗೆ ನೈವಿದ್ಯೆ ಹಿಡಿದು ಉಪವಾಸ ಬಿಡುವರು. ಕೆಲವರು ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಖರ್ಜೂರ, ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಕರಬೂಜು, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಜೊತೆಗೆ ಸೇವಿಸುವರು. ಶಿವರಾತ್ರಿಗೆ ಗೆಣಸನ್ನು ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರೂ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಯುಗಾದಿಯಂದು ಹೊಸಗಡಿಗೆ ತಂದು ಅದರಲ್ಲಿ ಬೇವು ಮಾಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಉಗಾದಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಎಲ್ಲ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೇವು, ಹೋಳಿಗೆ, ಈ ಹಬ್ಬದ ಪ್ರಧಾನ ಅಡುಗೆಯಾಗಿದೆ. ಅಂದು ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಅಡುಗೆ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಜನಪದರು ಹೊಸ ಬಟ್ಟೆ ಉಟ್ಟು ದೇವಸ್ಥಾನಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಪೂಜೆ, ಹಣ್ಣುಕಾಯಿ, ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದು ಮನೆಯವರೆಲ್ಲರು ಕುಳಿತು ಊಟ ಮಾಡುವರು ಊಟದ ನಂತರ ಹೊಸ ಗಡಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಬೇವು ಕುಡಿಯುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವನ್ನು ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಸಂಜೆಯ ವೇಳೆಗೆ ಪಗಡೆಯಾಟ ಪಂಚಾಂಗ ತೆಗೆಸಿ ಬರುವ ವರ್ಷ ಮಳೆ ಬೆಳೆ ಹೇಗಿವೆ ಎಂದು ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ಪಂಚಾಂಗದಲ್ಲಿ ಬಂದ ಭವಿಷ್ಯದಂತೆ ತಮ್ಮ ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಯ, ಆಹಾರೋತ್ಪಾದನೆಗಳ ಬಗೆಗೆ ಲೆಕ್ಕ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುವರು.

ಹಬ್ಬ, ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಒಂದೇ ಮತ ಧರ್ಮಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾಗಿಲ್ಲ. ಎಲ್ಲ ಮತ ಧರ್ಮದ ನಿಯಮಾನುಸಾರ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಬೆಳೆದು ಬಂದಿರುತ್ತವೆ. ಮುಸ್ಲಿಂ ಕ್ರಿಶ್ಚಿಯನ್, ಸಿಖ್ಖ್, ಮೊದಲಾದ ಮತ ಧರ್ಮಗಳಲ್ಲಿ ಅವರವರ ಪದ್ಧತಿಗಳಿನುಸಾರವಾಗಿ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಮುಸ್ಲಿಂ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧ ಧಾರ್ಮಿಕ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು

ಭಾರತವು ಅನೇಕ ಮತಧರ್ಮ, ಜಾತಿ, ಜನಾಂಗಗಳ ನೆಲೆಬೀಡಾಗಿದೆ. ಭಾರತದ ಈ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಿಂದ ಕರ್ನಾಟಕ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ಇದೇ ಮಾತು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಗೂ ಅನ್ವಯಿಸುತ್ತದೆ. ಕ್ರಿ.ಶ.೧೨-೧೩ನೇ ಶತಮಾನದ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಈ ಪ್ರದೇಶದೊಂದಿಗೆ ಮುಸ್ಲಿಂರು ಸಂಪರ್ಕ ಬೆಳೆಸಿದರೆಂಬ ಪ್ರತೀತಿಯಿದೆ. “ದಕ್ಷಿಣ ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿ ಮುಸ್ಲಿಂ ರಾಜ್ಯಗಳು ಉದಯಿಸುವ ಮೊದಲು ಈ ಪ್ರಾಂತದಲ್ಲಿ ಬಂದು ವ್ಯಾಪರ, ವ್ಯವಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದ್ದರು. ೧೩೪೨ ರಲ್ಲಿ ಬಂದಿದ ಇಬ್ನ-ಎ-ಬತೂತ್‌ನು ದಖಿನ್ ಪ್ರಾಂತದ ಅರಬರ ಮುಸ್ಲಿಮರ ನೆಲೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತಾನೆ”[೩೭] ೧೩ನೇ ಶತಮಾನ ಪೂರ್ವಾರ್ಧದಲ್ಲಿ (೧೩೪೭) ಕಲಬುರ್ಗಿಯಲ್ಲಿ ಬಹಮನಿ ರಾಜ್ಯ ಅಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಬಂದ ನಂತರ ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಮೇಲೆ ಮುಸ್ಲಿಂ ರಾಜರ ಅಧಿಪತ್ಯ ಪ್ರಾರಂಭವಾಯಿತು. ಬಹುಮನಿ ಸುಲ್ತಾನರು ಮೊದಲು ಕಲಬುರ್ಗಿ ನಗರವನ್ನು ನಂತರ

ಬೀದರ ನಗರವನ್ನು ರಾಜಧಾನಿಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಸುಮಾರು ೫೦೦ ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಆಳಿದರು.ಈ ಕಾಲ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಪರ್ಶಿಯನ್, ಅರೇಬಿಯಾ ತುರ್ಕಿ ಹಾಗೂ ಭಾರತದ ಉತ್ತರ ಭಾಗದಿಂದ ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ಜನವರ್ಗ, ಅಧಿಕಾರಿಗಳು, ವಿದ್ವಾಂಸರು ಸೂಫಿ ಸಂತರು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಾದ್ಯಂತ ಬಂದು ನೆಲೆಸಿದರು. ಇಸ್ಲಾಂ ಧರ್ಮ, ಭಾಷೆ ಉಡುಗೆ ತೊಡುಗೆ, ಹಬ್ಬ ಉತ್ಸವ, ಆಹಾರ ವಿಧಾನಗಳು ಸ್ಥಳೀಯ ಜನಪದರ ಮೇಲೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರಿದವು. ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ ಜನಪದರ ಜೀವನ ವಿಧಾನ, ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಸಂಕರವಾಯಿತು. ಉತ್ತರದಿಂದ ಬಂದು ಇಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿದ ಸೂಫಿಸಂತರು ಜನಪದರ ಆರಾಧ್ಯ ದೈವಗಳಾದರು. ಜೊತೆಗೆ ಮುಸ್ಲಿಂರ ಆಚರಣೆಗಳು ಸ್ಥಳೀಯರ ಮೇಲೆ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರಿ ಅವರೊಟ್ಟಿಗೆ ಇಲ್ಲಿನ ಜನಪದರು ಅವುಗಳನ್ನು ಆಚರಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿತು. ಹಾಗೆ ಬೆಳೆದು ಬಂದ ರಂಜಾನ್, ಬಕ್ರೀದ್ ಮತ್ತು ಮೋಹರಂ ಹಬ್ಬಗಳು ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆರೆತುಕೊಂಡವು. ಮುಸ್ಲಿಂರ ಅದರಲ್ಲೂ ಮೋಹರಂನ್ನು ಇಲ್ಲೆಲ್ಲ ಹಿಂದೂ ಮುಸ್ಲಿಂಮರು ಕೂಡಿಯೇ ಅಚರಿಸುವದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ಮೊಹರಂ ಧರ್ಮ ಸಮನ್ವಯ ಆಚರಣೆಯೆ ಆಗಿರುವುದು.

ಅ) ಮೋಹರಂ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧ

ಮುಸ್ಲಿಂರಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬಗಳನ್ನು ದೈವಿಕ ಘಟನೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಆಚರಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಈ ಹಬ್ಬಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಾನವನಲ್ಲಿ ತ್ಯಾಗ, ನಿಷ್ಠೆ, ನೈತಿಕಮೌಲ್ಯ, ಧಾರ್ಮಿಕ ಶ್ರದ್ಧೆಯನ್ನು ಬಲಗೊಳಿಸುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಭಾವೈಕ್ಯದ ಪ್ರತೀಕವಾದ ಮೋಹರಂ ಹಬ್ಬದ ಆಚರಣೆ ತುಂಬಾ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದುದು. ಹಿಂದು ಮುಸ್ಲಿಂ ಎಂಬ ಭೇದ-ಭಾವವಿಲ್ಲದೆ ಎಲ್ಲರೂ ಒಟ್ಟಾಗಿ ಸೇರಿ ಈ ಹಬ್ಬವನ್ನು ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾಗಿ ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಮೋಹರಂ ಎಂಬುದು ತಿಂಗಳಿನ ಹೆಸರು ಇದು ಇಸ್ಲಾಂ ಸಂಘರ್ಷದ ಮೊದಲನೆಯ ತಿಂಗಳಾಗಿದೆ. ಹಿಂದೆ ಇರಾನಿನಲ್ಲಿ ಬಾಗ್ದಾದನಿಂದ ಕೆಲವು ಮೈಲುಗಳ ಅಂತರದಲ್ಲಿರುವ ಯೂಫ್ರಿಟಿಸ್ ನದಿ ತೀರದ ಕರ್ಬಲಾ ಎಂಬ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ನಡೆದ ದುರಂತವನ್ನು ನೆನಪಿಸುವ ಹಬ್ಬವಾಗಿ ಮೋಹರಂನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೊಸ ವರ್ಷದ ಪ್ರಥಮ ತಿಂಗಳಿನ ಹತ್ತನೇಯ ದಿನದಂದು ಪ್ರವಾದಿ ಹಜರತ್ ಮೊಹ್ಮದ್ ಪೈಗಂಬರ್ ಅವರ ವಂಶಸ್ಥರಾದ ಇಮಾಮ ಹುಸೇನ್ ಮತ್ತು ಹಸನ್‌ರು ಕರ್ಬಲಾ ಯುದ್ಧದಲ್ಲಿ ದಾರುಣವಾಗಿ ಹುತಾತ್ಮರಾದ ದಿನ ಇದು 'ಯಜ್ಜೀದ್' ಎಂಬುವವನು ಖಲೀಫತ್‌ಗಾಗಿ ಸಿಂಹಾಸನವೇರಿ ತನ್ನ ಕಡೆಗೆ ಹಸನ್ ಹುಸೇನರ ನಿಷ್ಠೆಯನ್ನು ಬಯಸಿದ. ಅತ್ಯಂತ್ಯ ಕ್ರೂರಿಯಾಗಿದ್ದ ಯಜೀದನಿಗೆ ಇವರು ನಿಷ್ಠೆ ತೋರಿಸಲು ನಿರಾಕರಿಸಿದರು. ಯಜೀದ್ ಮತ್ತು ಇವರುಗಳ ನಡುವೆ ಕರ್ಬಲಾದಲ್ಲಿ ಘನಘೋರ ಯುದ್ಧವೇ ನಡೆಯಿತು. ಆದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಇವರು ಬಲಿಯಾಗಬೇಕಾಯಿತು. ಈ ಹಬ್ಬ ಮೊದಲು ಅರಬ್ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿ ನಂತರ ಮುಸ್ಲಿಂ ಅರಸರ ಮೂಲಕ ಭಾರತದಲ್ಲಿಯೂ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಿತು. ಬಹುಮನಿ ಸುಲ್ತಾನರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಿತು. ಬಹುಮನಿ ಸುಲ್ತಾನರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇರಾನಿಯರು ಬೀದರನಲ್ಲಿ ಅಧಿಕವಾಗಿದ್ದ ಕಾರಣ ಅವರ ಅವರ ಧಾರ್ಮಿಕ ಪ್ರಭಾವಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿನ ಸ್ಥಳೀಯರು ಈ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಂಡರೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಂತೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಈ ಮೋಹರಂ ಹಬ್ಬದ ಆಚರಣೆ ತುಂಬಾ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಹಬ್ಬದ ಮೊದಲೇ ಮನೆಯ ಹೆಣ್ಣುಮಗಳು ಹಿರಿಯರ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಮನೆಗಳಿಗೆ ಸುಣ್ಣ-ಬಣ್ಣ ಬಳಿದು ಶುಚಿತಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಮವಾಸೆ ಕಳೆದು ಚಂದ್ರ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡ ಮೊದಲನೆ ದಿನದಿಂದ ಹತ್ತು ದಿನಗಳವರೆಗೂ ಈ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಂಪ್ರದಾಯಕವಾಗಿ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದ ಅಥವಾ ಹೊಸವಾಗಿ ಹರಕೆ ಹೊತ್ತ ಭಕ್ತರು ಪಂಜೆ ಇಟ್ಟ ಕಟ್ಟೆಯ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಸೇರಿರುತ್ತಾರೆ. ಪಂಜೆಗಳ ದರ್ಶನ ಪಡೆದು ರಿವಾಯತ ಪದಗಳನ್ನು ಹಾಡುವರು, ಹಾಗೆಯೆ ತಾವು ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಹರಕೆಯಂತೆ ಹಸಿರು ಬಟ್ಟೆ ವೀಳ್ಯೇದೆಲೆ ಹಾರ, ಹೂವು ಬಳೆ ತೊಟ್ಟಿಲು ಕುದುರೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ತಂದು ಅರ್ಪಿಸಿ "ಪಾತೇಹ ಓದಿಸುತ್ತಾರೆ ಭಕ್ತರು ದೀನ್ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ"[೩೩]

ಮೊಹರಂನಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಐದು ಮಂಗಳವಾರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ರೊಟ್ಟಿ ಸುಡುವ ಹಾಗಿಲ್ಲ. ಪ್ರತಿ ಮಂಗಳವಾರ ಮನೆಗೊಬ್ಬರಂತೆ ಪುರುಷರು ಊರ ಬಾವಿಗೆ ಹೋಗಿ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿ ತಂಬಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ತಂದು ಊರಲ್ಲಿನ ದ್ಯಾಮವ್ವನ ಗುಡಿ, ಬಸವಣ್ಣನ ಗುಡಿ, ಹನುಮಂತದೇವರ ಗುಡಿಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅಭಿಷೇಕ ಮಾಡುವರು.

ಮುಸ್ಲೀಮರು ಮತ್ತೊಂದು ಮುಖ್ಯವಾದದ್ದು 'ಬಕ್ರೀದ್' ಹಬ್ಬ ವಾಗಿದೆ. ಹಬ್ಬದ ದಿನದಂದು ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿ, ಹೊಸಬಟ್ಟೆಯವುಟ್ಟು ಈದ್ಗಾಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಪ್ರಾರ್ಥನೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದ ನಂತರ ರೊಟ್ಟಿ ಹಾಗೂ 'ಕುಪ್ತೆ' ಹಾಗು ಹಲಾಲ್ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಕೊಯ್ದು ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಹಜರತ್ 'ಇಬ್ರಾಹಿಂ ಮತ್ತು ಹಜರತ್ ಇಸ್ಮಾಯಿಲ್ ಅವರುಗಳ ಹೆಸರಲ್ಲಿ ಪಾತೇಹ ಓದಿಸಿ, ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಮೊಹರಂ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ರೈತರು ಗಾಡಿಗೆ ಎತ್ತುಗಳ ಹೂಡಬಾರದು ಹೊಲ ಉಳಬಾರದು 'ಮೊಹರಂ' ಶೋಕದ ತಿಂಗಳೆಂದು ಇದನೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೀದರನಲ್ಲಿ ಷಿಯಾ ಇರಾನಿಯರು ಕಪ್ಪು ಬಟ್ಟೆ ಧರಿಸಿ ಅಸ್ತ್ರಗಳಿಂದ ತಮ್ಮ ಮೈಮೇಲೆಲ್ಲಾ ಹೊಡೆದುಕೊಂಡು ಗಾಯ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವರು ಕೆಂಡ ತುಳಿಯುವರು. ಮೊಹರಂ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಗೋಧಿ ಮಾಲೊದಿ, ಚೊಂಗಿ ತುಂಬಾ ವಿಶೇಷವಾದ ಅಡುಗೆಯಾಗಿದೆ. ಹಿಂದು ಮುಸ್ಲಿಂರೆನ್ನದೆ ಎಲ್ಲ ಜಾತಿ ಕೋಮಿನವರು ಈ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ದೇವರಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಹಿಡಿದ ತಮಗೆ ಬೇಕಾದವರನ್ನು ಕರೆದು ಊಟ ಮಾಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಿಂದುಗಳು ಚೊಂಗಿ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಮುಸಲ್ಮಾನರ ಮನೆಯಿಂದ ಹಿಟ್ಟು ತಂದು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಮುಸಲ್ಮಾನರು ಅಕ್ಕಿ ಚೆನಗಿ ಬೇಳೆ ಕಲಿಸಿದ್ದು ಹಾಗೂ ಗೋದಿ ಹಿಟ್ಟು ಕೊಡುವರು. ಅದರಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಮನೆಯ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೊಂಗಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಚೊಂಗಿ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಮುಸಲ್ಮಾನರ ಮನೆಯಿಂದಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಬರಬೇಕು.

ರಂಜಾನ್ ಮುಸ್ಲಿಂ ಧರ್ಮದಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಪವಿತ್ರ ತಿಂಗಳಾಗಿದೆ "ಈ ರಂಜಾನ್ ಎಂಬ ಪದವು 'ರಂಜಾನ್' ಎಂಬ ಅರಬ್ಬಿ ಭಾಷೆಯದ್ದಾಗಿದೆ. 'ರಮ್' ಎಂದರೆ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಅಥವಾ ವೃಷ್ಟಿ ಎಂಬ ಅರ್ಥವಿದೆ ಅಂದರೆ ಅಲ್ಲಾ ಪ್ರತಿಫಲದ ಸಮೃದ್ಧಿ"[೩೪] ಎಂದು ಮುಸ್ಲೀಮ್ ಜನಪದರು ನಂಬುತ್ತಾರೆ. ರಂಜಾನ್ ಒಂದು ತಿಂಗಳ ಪೂರ್ತಿ ಮುಸ್ಲಿಂರು ಉಪವಾಸ ವ್ರತ, ಐದು ಹೊತ್ತು ನಮಾಜು ಮಾಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಸಂಜೆ ಸೂರ್ಯಾಸ್ತ ಆದ ನಂತರ

ಮಸೀದಿಯಿಂದ ಒಂದು ಸೈರನ್ (ಶಬ್ದ) ಕೇಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ತದನಂತರ ಶುಚಿಯಾಗಿ, ದೇವರ ಪ್ರಾರ್ಥನೆ ಮಾಡಿ ಖರ್ಜೂರ, ಕರಬೂಜ, ಕಲ್ಲಂಗಡಿ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಹಂಪಲ ಸೇವಿಸಿ ಉಪವಾಸ ಬಿಡುವರು ಸ್ನೇಹಿತರು, ಬಂಧು ಬಾಂಧವರಿಗಾಗಿ ರಾತ್ರಿ ಇಫ್ತೆಹಾರ ಕೂಟಗಳನ್ನು ಏರ್ಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ರಂಜಾನ್ ಕೊನೆಯ ದಿನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರು, ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ನಮಾಜ ಮಾಡಿ ಜಾಗರಣೆ ಮಾಡಿದರೆ, ಪುರುಷರು, ಮಸೀದಿಯಲ್ಲಿ ನಮಾಜು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ರಾತ್ರಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮಾಂಸದ ಸಾರು, ತುಪ್ಪದ ಅನ್ನ ಮಾಡಿ ಪಾತೇಹ ಓದಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಧಾರ್ಮಿಕ ಆರಾಧನಾ ಮೂಲವಾಗಿರುವ ಹಬ್ಬಗಳನ್ನು ಮುಸ್ಲೀಮ್ ಸಮುದಾಯದವರು ಅತ್ಯಂತ ಸಂಪ್ರಾದಾಯಕವಾಗಿ ಆಚರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವದನ್ನಿಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದಾಗಿದೆ.

೫.೩. ಸಮಾಜೋಆರ್ಥಿಕ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳು

ಅ) ಶಾವಿಗೆ

ಭಾರತ ಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ದಿನದಂದು ಹೊಸ ಗೋಧಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ ಅಡುಗೆಗಳಾದ ಹೋಳಿಗೆ ಮಾಲ್ದಿ ಹಾಗೂ ಹುಗ್ಗಿ ಮಾಡಿ ದೇವರಿಗೆ ನೈವ್ಯದ ಮಾಡಿ ತೋರುವರು. ಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ನಂತರ ಬಂದ ಸೋಮವಾರ ಬುಧವಾರ, ಶುಕ್ರವಾರ ಯಾವದಾದರೊಂದು ದಿನ ಶಾವಗಿ ಕೊಡ ಪೂಜೆ ಮಡುವರು. ಅಂದು ಎರಡು ಮಡಿಕೆಗಳನಿಟ್ಟು ಇಬ್ಬರು ಮುತ್ತೈದೆರು ಸೇರಿ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಬೆಲ್ಲಾ, ಕಡಲಿ ಬೆಳೆ ತೋರಿ ಹೊಸ ಗೋಧಿಯ ಹಿಟ್ಟು ನಾದಿ ಮಡಿಕೆ ಮೇಲೆ ಎದುರ ಮುಂದೆ ಕುಳಿತು ಹೊಸೆಯುವರು. ನಂತರ ತಮಗೆ ಸಮಯ ಸಿಕ್ಕಾಗ ಶಾವಿಗೆ ಮಾಡುವರು. ಆದರೆ ಯುಗಾದಿಯವರೆಗೆ ಶಾವಿಗೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವರು ಏಕೆಂದರೆ ಯುಗಾದಿಯ ದಿನದಂದು ಬೇವು ಕಚ್ಚಿ ಹೊಸ ಶಾವಿಗೆ ಸೇವಿಸುವುದು ಕಡ್ಡಾಯವಿದೆ. ಅಕಸ್ಮಾತ ಯಾರಿಗಾದರು ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿಲ್ಲದ್ದಾಗ ಹೊಸ ಶಾವಿಗೆ ಮಾಡಿದವರ ಹತ್ತಿರ ತಂದು ಸೇವಿಸುವರು.

ದೈನಂದಿನ ಅಡುಗೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಬೀಗರು, ಬಂಧು ಮಿತ್ರರು, ಮನೆಗೆ ಆಗಮಿಸಿದಾಗ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕೆಲವೊಂದು ಅಡುಗೆಗಳು ಈ ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿವೆ. ಅಳಿಯ ಅಥವಾ ಬೀಗರು ಆಕಸ್ಮಿಕವಾಗಿ ಮನೆಗೆ ಬಂದರೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಶಾವಿಗೆ ಬಸಿಯವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಿಸಿ ಅದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹದ ಬರುವ ವರೆಗೆ ನಾದುತ್ತಾರೆ. ಹದವಾದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ಶಾವಿಗೆ ಮಣೆಯ ಮೇಲೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಡಿದು ಒಬ್ಬರು ಹೊಸೆಯುತ್ತ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಮಣೆಯನ್ನು ಸುಮಾರು ೩ ಅಥವಾ ೪ ಅಡಿ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಮಣೆಯಿಂದ ಎಳೆ ಎಳೆಯಾಗಿ ಕೆಳಗೆ ಬಿಡುವ ಶಾವಗೆಯನ್ನು ೧ ಅಡಿ ಅಂತರದಲ್ಲಿಟ್ಟು ಇಟ್ಟ ಕೋಲಿನ ಮೇಲೆ ನಿರಿಗೆ ನಿರಿಗೆಯಾಗಿ ಹಾಕುತ್ತ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಕೋಲು ತುಂಬಿದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಮನೆಯ ಅಂಗಳ ಅಥವಾ ಬಿಸಿಲಿರುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಅಥವಾ ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಒಣಗಿಸುವರು. ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಮರ ಇಲ್ಲವೆ ತಾಸ (ಬಿದಿರಿನ) ಬುಟ್ಟಿಯ ಮೇಲೆ ಶಾವಗೆಯನ್ನು ಹೊಯ್ದು ಒಣಗಿಸಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಶಾವಗಿ ಒಣಗಿಸಲು ಪಾಲಿಷ್ ಬಟ್ಟೆ

ಹಾಗೆ ಧರಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಅದನ್ನು ಒಗೆದು ಕೊನೆಯ ಪಕ್ಷ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ತೋಡುವರು. ಶಾವಿಗೆ ಕೆಳಗೆ ಹಾಸಿದ ಬಟ್ಟೆ ಗಂಡಸರಿಗೆ ತೋಡಲು ಹಾಗೆಯೆ ಕೊಡಬಾರದೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ.

ಆ) ಸವತಿ ಬೀಜ

ಶಾವಗೆಯ ಹಾಗೆ ಪರಡಿಗವಲಿ, ಸವತಿ ಬೀಜ, ಗೂಲಿ, ಉಂಗುರ, ಉಗುರಪಟ್ಟಿ ಮರದ ಬಟವಿ, ಅಣಗೋಲ್ ಮುಂತಾದ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಮಾಡಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಆಕಸ್ಮಿಕವಾಗಿ ಯಾರಾದರೂ ಮನಗೆ ಬಂದರೆ ಅತ್ಯಂತ ಬೇಗನೆ ಮಾಡುವ ಅಡುಗೆಗೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಸವತಿ ಬೀಜ ಹಾಗೂ ಉಗುರಫಡ್ಡಿ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಸೋದರಮಾವ ಮತ್ತು ಸೋದರಳಿಯ ಉಣ್ಣಬಾರದೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಬಲವಾಗಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಸವತಿಬೀಜ ಮತ್ತು ಉಗುರಫಡ್ಡಿ ಮಾಡುವಾಗ ಬಹಳ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ವಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸವತಿ ಬೀಜ ಯುಗಾದಿಯ ನಂತರ ಹನ್ನೆರಡು ದಿನಗಳ ವರೆಗೆ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಹನ್ನೆರಡನೆ ದಿನ ಮಾಹಾದೇವನ ಬಾರಸಿ (ಬಾರಸಿ ಎಂದರೆ ಹನ್ನೆರಡನೆ ದಿನ ಎಂಧರ್ಥ. ಇದು ಮರಾಠಿ ಪದ.) ಮಹಾದೇವನ ಬಾರಸಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಾದ್ಯಂತ ಆಚ್ಚರಿಸುವರು. ಪಂಡರಪುರಕೆ ಹೋಗಿ ಪಾಂಡುರಂಗನ ದರ್ಶನ ಪಡೆದು ಬರುವರು. ಕೆಲವರು ಪಾದಯಾತ್ರೆ ಕೈಗೋಳ್ಳುವರು ಇದನ್ನು ಪಾಂಡುರಂಗನ ದಿಂಡಿಯೆಂದು ಹೆಸರು. ಆದ್ದರಿಂದ ಈ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹಪ್ಪಳ ಶಂಡಿಗೆ, ಶಾವಿಗೆ, ಸವತಿ ಬೀಜ ಮೋದಲಾದವುಗಳನ್ನು ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಇವುಗಳಂತೆ ಹಪ್ಪಳ, ಸೆಂಡಿಗೆ ಕುರುಡಿಗ ಮೆಂತೆದ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ನೆಂಚಿಕೆಗೆ ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ.

ಇ) ಅಂಬಲಿ

ಹೈದ್ರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕದ ಬೀದರ, ಕಲಬುರ್ಗಿ, ರಾಯಚೂರ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಸಿಗೆ ಬಿಸಿಲು ತುಂಬಾ ಖಡಕ್ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಬೇಸಿಗೆಯ ಉಷ್ಣ ಸಹಿಸುವಂತೆ, ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಿತಕಾರಿಯಾಗುವಂತೆ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಂಬಲಿ, (ಹುಳಿಜಾನ) ಜೋಳದ ಜಾನ ಮಾಡಿ ಇಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಅಂಬಲಿ ಬೇಸಿಗೆಯ ಆಹಾರ ಆಗಿರುವಂತೆ ಬಡವರ ಆರ್ಥಿಕ ಹೊರೆಯಿಲ್ಲದ ಆಹಾರವೂ ಆಗಿರುವುದು.

ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬಳ್ಳೊಳ್ಳಿ , ಜೀರಿಗೆ, ಮೇಣಸು. ಉಪ್ಪು, ಹಾಕಿ ಒಂದು ಅಥವಾ ಎರಡು ಕುದಿ ಬರುವ ಹಾಗೆ ಕುದಿಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿನಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಆರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಂಬಲಿ ಆರಿದ ಹಾಗೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿ ಕಟ್ಟಾಗುತ್ತದೆ. ಬೇಸಿಗೆ ಮುಗಿಯುವ ವರೆಗೆ ಆಗಾಗ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಮಾಡಿಡುವ ರೂಢಿಯಿದೆ. ಅಂಬಲಿಯ ಆಹಾರ ಅದರ ಮಹತ್ವವನ್ನು ವಚನಕಾರರು, ಭಕ್ತಕವಿ ಹರಿಹರ ಭೀಮಕವಿ. ಸರ್ವಜ್ಞ, ಜನಪದ ಕವಿಗಳು ವರ್ಣಿಸಿರುವರು, ಆ ಪ್ರಸಂಗ ಹೀಗಿದೆ.

ಹರಿಹರನು ಮಾದಾರಾ ಚನ್ನಯ್ಯನ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿ ಶಿವನು ಚನ್ನಯ್ಯನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅವನೊಡನೆ ಅಂಬಲಿಯನ್ನು ಉಂಡ ಪ್ರಸಂಗ ವರ್ಣಿಸಿರುವನು.

"ಸವಿದು ತಣಿವೆಯ್ದಿಸದೆ ಗುರುಮೂರ್ತಿಯರವಣಿಸಿ

ಸವಿಸಹಿತವಂಬಳಕವೆಲ್ಲ ವಂ ಲವಲವಿಸಿ

ಕೊಂಡನೇನೆಂಬೆನಾ ಚನ್ನನೊಡನೊಂದಾಗಿ

ಉಂಡನಭವಂ ಸ್ವರ್ಗ ಮರ್ತ್ಯಕ್ಕೆ ಹೊಸತಾಗಿ

ಒಂದು ಸುರಿಯೊಳಗೆ ಕೈವಂದುದೇ ಶಿವಪದಂ

ಮುಂದೆ ಸವಿದರ್ಪಿಸುವುದಕ್ಕಿಲ್ಲ ಘನಪದಂ

ಎಂದಂಜಿಕೊಂಡ ನಾ ಶಿವನಂಬಕಳಮುಮ"[೩೫]

ಇಲ್ಲಿ ಹರಿಹರ ಹೇಳುವ ಅಂಬಳಕ ಎಂದರೆ ಅದು ಅಂಬಲಿ ಎಂದೆ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಮಾದರ ಚನ್ನಯ್ಯನು ಎಂದಿನಂತೆ ಶಿವ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಹೆಂಡತಿ ನೀಡಿದ ಅಂಬಳಕ(ಅಂಬಲಿ)ವನ್ನು ಲಿಂಗಾರ್ಪಿತ ಮಾಡಿ ಆನಂದದಿಂದ ಉಣ್ಣ ತೊಡಗಿದನು. ಶಿವಲಿಂಗಕ್ಕೆ ಅಮೃತಸಮಾನ ಪರಮಾನ್ನದ ಸವಿ ತಾಕುತ್ತದೆ. ಚೆನ್ನನೊಡನೆ ಶಿವನೂ ಅಂಬಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಾನೆ ಎಂಬ ಸಂಗತಿ ಮಾದರ ಚನ್ನಯ್ಯನ ರಗಳೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಅಂಬಲಿ ಬಡವರ ಆರ್ಥಿಕ ಆಹಾರ ಎಂಬುದನ್ನು ಇದರಿಂದ ಮನಗಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಚನ್ನಯ್ಯನ ಮನೆಯ ಅಂಬಲಿ ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆ ಬಸವಣ್ಣನವರ ಒಂದ ವಚನ ಹೀಗಿದೆ.

"ನಡೆಚೆನ್ನ, ನುಡಿ ಚೆನ್ನ, ಎಲ್ಲಿ ನೋಡಿದಡಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನ

ಪ್ರಮಥರೊಳಗೆ ಚೆನ್ನ, ಪುರಾತರೊಳಗೆ ಚೆನ್ನ

ಸವಿದು ನೋಡಿ ಅಂಬಲಿ ರುಚಿಯಾಯಿತ್ತೆಂದು

ಕೂಡಲಸಂಗಮದೇವಂಗೆ ಬೇಕೆಂದು

ಕೈದೆಗೆದ ನಮ್ಮ ಚೆನ್ನ"[೩೬] (ವ.ಸಂ.೭೯೫)

ಅಂಬಲಿ ಬಡವರ ಶ್ರಮಿಕರ ಆರ್ಥಿಕ ಮಿತವ್ಯಯದ ಆಹಾರ ವಾಗಿರುವುದೆಂಬುದನ್ನು ಮೇಲಿನ ಬಸವಣ್ಣನವರ ವಚನದಿಂದ ಮನಗಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಸಿರಿಯೊಳಸೆಟ್ಟಿ ಜಾತ್ರೆ :

ಪುಷ್ಯ ಅಮವಾಸೆಯಂದು ಬೀದರನಲ್ಲಿ ಸಿರಿಯಾಳಸೆಟ್ಟಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಆಚರಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಚಂಗಳೆವ್ವ ತನ್ನ ಮಗನನ್ನು ಶಿವನಿಗೆ ಆಹಾರಮಾಡಿ ಉಣಬಡಿಸಿದ ಪುರಾಣ ಐತಿಹ್ಯ ಈ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಇರುವುದು. ಅಂದು ಮಕ್ಕಳಿದ್ದ ತಾಯಂದಿರು ಬಾಲ ಮುತ್ತೈದೆಗಳಿಗೆ ಹೋಳಿಗೆ, ಪಾಯಸ, ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ ಮೊದಲಾದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಉಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

೫.೪ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು :

ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಚೌಕಟ್ಟನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡು ಜನಪದರು ಕೆಲ ಧಾರ್ಮಿಕ ಸಾಮಾಜಿಕ ಮೌಲ್ಯಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟು ನಿಟ್ಟಾಗಿ ಪಾಲಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ನಿಯಮ, ನಿರ್ಬಂಧ, ಕಟ್ಟಳೆ, ಕಟ್ಟಾಜ್ಞೆ ಮೊದಲಾದ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯಾಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ನಿಯಮ ಅಥವಾ ನಿಷೇಧಗಳು ಜನಪದರ ನಿತ್ಯ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಕಾನೂನುಗಳಂತೆ ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ. ಸಾಮಾಜಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ನಿಷೇಧಗಳನ್ನು ತಿರಸ್ಕರಿಸಿದವರಿಗೆ ಶಿಕ್ಷೆ ನೀಡುವ ಮತ್ತು ಬಹಿಷ್ಕರಿಸುವ ಕ್ರಮವುಂಟು. ಹೀಗೆ ಯಾವುದೆ ಒಂದು ಜನಸಮುದಾಯ ಅಥವಾ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದ ಸಾಮಾಜಿಕ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡುವಲ್ಲಿ ನಿಷೇಧಗಳು ಮಹತ್ವದ ಪಾತ್ರವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ. ವ್ಯಷ್ಟಿಯಿಂದ ರೂಪುಗೊಂಡರೂ, ಸಮಷ್ಟಿ ಹಿತದಂತೆ ಸಾಮಾಜಿಕ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ, ಧಾರ್ಮಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡುವುದು ಅಗತ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು ಇಂದಿಗೂ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಕಾನೂನಿನ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡು ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದಂತೆ ಮೌಖಿಕವಾಗಿಯೇ ಮುನ್ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಜನಪದರ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ನಂಬಿಕೆ, ಶಾಸ್ತ್ರ, ಆಚರಣೆ, ಪದ್ಧತಿ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು, ಇವೆಲ್ಲ ಪರಸ್ಪರ ಸೋದರ ಸಂಬಂಧವುಳ್ಳ, ಬಗೆಗಳಾಗಿವೆ. ಇವು ಜನಪದರ ಬದುಕಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆಸೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿವೆ. ನಂಬಿಕೆಯು ಮಾನಸಿಕ ಸ್ಥಿತಿಯ ಒಂದು ಬಗೆಯಾದ ಸಂಪ್ರದಾಯ, ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು ನಂಬಿಕೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಒಂದೊಂದು ಪ್ರದೇಶದ, ಒಂದೊಂದು ಸಮುದಾಯದ, ಉಡುಗೆ ತೊಡುಗೆ ಊಟೋಪಚಾರಗಳ ಮೇಲೆ ತನ್ನದೆ ಆದ ಹಿಡಿತವನ್ನು ಹೊಂದಿ, ಮುನ್ನಡೆಸುತ್ತವೆ ಎನ್ನಬೇಕು.

"ಇಂಗ್ಲಿಷ ಭಾಷೆಯ Taboo ಶಬ್ದ ಮತ್ತು ಪಾಲಿನೇಷನ್‌ನ Tapu ಎಂಬುದರಿಂದ ನಿಷೇಧ ಎಂಬ ಶಬ್ದ ಬಂದಿದೆ"[೩೭] ಎಂದು ಸುನಂದ ಎಂ.ಅವರ ವಿಧಿನಿಷೇಧಗಳು ಮತ್ತು ಲಿಂಗವ್ಯವಸ್ಥೆ ಎಂಬ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಈ ಕುರಿತು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅದೇ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಈ ಪದವನ್ನು "ಟಾಂಗಾ ಚಾಲಕನೊಬ್ಬನ ಬಾಯಿಯಿಂದ ಕೇಳಿದ ಟಪೂ ಎಂಬ ಶಬ್ದವನ್ನು ಕ್ಯಾಪ್ಟನ್ ಕುಕ್ ೧೭೭೭ ರಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಗೆ ತಂದನೆಂದು, ಆಂಗ್ಲ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಶಬ್ದವು ಜಗತ್ತಿನಾದ್ಯಂತ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಂದಿತೆಂದು" [೩೮] ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ 'ಟಪೂ' 'ಟಬೂ' ಎಂಬ ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ಉಚ್ಚರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಇಂಗ್ಲೀಷಿನ ಟಬೂ ಅಥವಾ ಟಪುವನ್ನು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ನಿಷೇಧ ಎಂಬ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಿಷೇಧ ಎಂದರೆ ನಿರಾಕರಣೆ, ಅಲ್ಲಗಳೆಯುವಿಕೆ, ಇಲ್ಲವೆಂದು ಹೇಳಿಕೆ, ಎಂದು ಅರ್ಥವಾಗುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾವ್ಯಗಳಾದ ಪಂಪನ ಆದಿಪುರಾಣ, ವಿಕ್ರಮಾರ್ಜುನ ವಿಜಯಂ, ಪೊನ್ನನ ಶಾಂತಿಪುರಾಣ, ಕೇಶಿರಾಜನ ಶಬ್ದಮಣಿ ದರ್ಪಣ ಹರಿಹರನ ರಗಳೆ ಮುಂತಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ನಿಷೇಧ ವೆಂಬ ಶಬ್ದ ಬಳಸಿದ್ದು ಅವೆಲ್ಲವೂ ನಿರಾಕರಣೆ ಮಾಡಿದಾಗಲೂ ...

ಅರ್ಥದಲ್ಲಿದೆ. ಜನರು ನಿಷೇಧವನ್ನು ಒಪ್ಪಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಕೆಲವರು ಅದನ್ನು ಸಮರ್ಥಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಿಯಮ, ನಿಷೇಧ ಮಾಡಬಾರದ್ದು ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂಬರ್ಥದಲ್ಲಿ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ನಿಷೇಧಗಳು ವ್ಯಕ್ತಿ ಕೆಲವೊಂದು ವಿಷಯ ಅಥವಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಅದನ್ನು ಪಾಲಿಸುವುದರಿಂದ ಅಥವಾ ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಅಪಾಯದಿಂದ ರಕ್ಷಿಸುವವು. ಅಲ್ಲದೆ ಕೆಲವು ಬಗೆಯ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರ ಮೂಲಕ ಸಂಭವಿಸಬಹುದಾದ ಅನಾಹುತ ಕೆಡುಕುಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯ ಆಗುತ್ತದೆ.

ಕೆಲವೊಂದು ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿ ವಿಧಿನಿಷೇಧಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ವಿಂಗಡಿಸಿ ನೋಡಬಹುದು.

ಸಮುದಾಯ ಸಂಬಂಧಿ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು :

ನಮ್ಮ ಸಾಮಾಜಿಕ ವರ್ಣ, ವರ್ಗ, ಜಾತಿ, ಲಿಂಗ ಶ್ರೇಣೀಕರಣ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಒಂದು ಸಾಮಾಜಿಕ ಸಮುದಾಯದ ಮೇಲೆ ಮತ್ತೊಂದು ಸಮುದಾಯ ಊಟ, ವಿನಿಮಯ ಶ್ರೇಣೀಕರಣ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ನಿಷೇಧಗಳು ಸೃಷ್ಟಿಗೊಂಡಿವೆ. ಅಸ್ಪೃಶ್ಯರು ಅಥವಾ ಕೆಳಜಾತಿಯವರು ಮೇಲ್ಜಾತಿಯವರನ್ನು ಮುಟ್ಟುವಂತಿಲ್ಲ, ಅವರ ಎದುರಿಗೆ ನಿಲ್ಲುವಂತಿಲ್ಲ, ಅವರ ಮನೆಯೊಳಗೆ ಪ್ರವೇಶಿಸುವಂತಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಧಾರ್ಮಿಕ ಆಚರಣೆ, ಪೂಜೆಗಳನ್ನು ಮಾಡುವಂತಿಲ್ಲ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಂಪ್ರದಾಯಸ್ಥ ಬ್ರಾಹ್ಮಣರು ಇತರೆ ಬೇರೆ ಜಾತಿಯ ಜನರನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗೆಯೇ ಅವರು ಬೇರೆಯವರ ಅಥವಾ ಅನ್ಯ ಜಾತಿಯವರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ನಿಯಮ ಇಂದಿಗೂ ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಾಗಿ ಪಾಲಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವ ಜನರನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ಪ್ರತ್ಯೇಕತೆ ಮಾನಸಿಕತೆ ಎಲ್ಲರ ಮನೋಭಾವನೆಯಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿದೆ ಎಂಬುದೇ ಸೋಜಿಗ. ಇದರ ಇದು ಪೂರ್ವಾಗ್ರಹ ಪೀಡಿತವಷ್ಟೆ.

ಬ್ರಾಹ್ಮಣರು ಅಥವಾ ಮೇಲ್ಜಾತಿಯವರು ಕೆಳಜಾತಿಯವರ ಕೌಟುಂಬಿಕ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಸಂಗ ಬಂದೊದಗಿದರೆ. ಕೆಳಜಾತಿಯವರು 'ಒಣ' ಅಡಿಗೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದರೆ ಬೆಲ್ಲ, ಬ್ಯಾಳಿ, ಹಿಟ್ಟು, ಹಾಲು, ಅಕ್ಕಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಕೊಟ್ಟು ಅಡ್ಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ನೀಡಲಾಗುವುದು. ಇದನ್ನು ಸಮರ್ಥಿಸಿ 'ಕಾಳಿಗೆ ಕುಲವಿಲ್ಲ ಕೂಳಿಗೆ ಕುಲವುಂಟು' ಎಂದು ಹೇಳುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಜನರು ತಲತಲಾಂತರಗಳಿಂದ ಪಾಲಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ಕೆಲವರು ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಮದುವೆ ಇಲ್ಲವೆ ದೇವಕಾರ್ಯ ಹಬ್ಬದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಪೂಜೆ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಇದೆ. ಅದನ್ನು ಅವರು ಭಕ್ತಿ ಶ್ರದ್ಧೆಯಿಂದ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಕರಿ ಅಕ್ಕಿ ಅಥವಾ ಕಳ್ಳ ಅಕ್ಕಿ ಪೂಜೆ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿದ ದಿನ ಮನೆಯವರ ಹೊರತಾಗಿ ಬೇರೆ ಯಾರು ಅದರ ಪ್ರಸಾದ ಊಟ ಮಾಡುವಂತಿಲ್ಲ.

ಇದೆ ರೀತಿಯ ಆಚರಣೆ "ಕೊರವ ಸಮುದಾಯ, ಬೇಡಸಮುದಾಯದವರಲ್ಲೂ ಇದೆ. ಇವರು ಕಟುಕ ನಿಂಗಪ್ಪನ ಪೂಜೆ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದಲು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಪೂಜೆಗೆ ಬಳಸಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಹಾಲು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮನೆಯ ಗಂಡಸರು ಮತ್ತು ಮನೆಯ ಸೊಸೆಯಂದಿರು ಮಾತ್ರ ತಿನ್ನಬೇಕು ಎನ್ನುವ ವಿಧಿನಿಷೇಧ ಇರುವುದನ್ನು ಡಾ.ಮಂಜುನಾಥ ಬೇವಿನಕಟ್ಟಿಯವರು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತಾರೆ"[೫೯] ಆದರೆ ಇದೇ ಸಂಪ್ರದಾಯವು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೆಲವು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿದೆ. ರಾತ್ರಿ ಲಕ್ಷ್ಮಿ ಮಾಡುವ ಸಮುದಾಯದವರು ಹೊರಗಿನವನರನ್ನು ಊಟಕ್ಕೆ ಕರೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ದೇವರಿಗೆ ಕೆಂಪನ್ನ ಮಾಡಿ ನೈವೇದ್ಯ ಸಲ್ಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಮಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಇನ್ನೂ ಕೆಲವು ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳಿವೆ. ಅವುಗಳೆಂದರೆ :

೧. ರೊಟ್ಟಿ ಚಪಾತಿ,ಹೋಳಿಗಿ ಮಾಡುವಾಗ ಮೊದಲಿಗೆ ಬಿಲ್ಲೆ ಮಾಡಿ ಹಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಆಕಳಿಗೆ ಕೊಡುವರು.

ಇಲ್ಲದೆ ಹೋದರೆ ಗಂಡಸರ ಗಂಡಸುತನ ಹೋಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ.

೨. ಕುದಸಿದ ಕೋಡುಬಳೆ ಕಡುಬು/ ದಿವಡಿ ಮಾಡುವಾಗ ಮುಟುಕಿ ಗೋಲಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕುವರು.ಇದು ಸ್ತ್ರಿಪುರುಷರ ಲೈಂಗಿಕತೆಯನ್ನು ಸೂಚಿಸತ್ತವೆ.ಗೋಲಿ/ಮುಟಕಿ ಮಾಡದೆ ಕಡುಬು ಮಾಡಬಾರದು.

೩. ಗೋಧಿ ಕುಟ್ಟುವಾಗ ಅವುಗಳ ಮೇಲಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ಹೋಗಿದೆ ಇಲ್ಲವೊ ಎಂಬುದನ್ನು ನೋಡಲು ಕುಟ್ಟಿದ ಗೋಧಿ ಬಾಯಿಯಿಂದ ಊದುವುದಿಲ್ಲ. ಗೋಧಿ ಊದಿದರೆ ಗೂದಿ ಬೀಳುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ನಂಬಿಕೆ. ಗೂದಿ ಎಂದರೆ ಜನಪದರ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಗರ್ಭ ಕೋಶ ಹೊರಗೆ ಬರುವುದು ಎಂದರ್ಥ. ಆದ್ದರಿಂದ ಕುಟ್ಟಿದ ಗೋಧಿ ಹೋರಗೆ ತಂದು ಬೆಳಗಿನಲ್ಲಿ ಊಜ್ಜಿ ನೋಡುವರು. ಹುಗ್ಗಿ ಮಾಡುವ ಒಂದು ದಿನ ಮೊದಲು ಕುಟ್ಟುವರು.

೪. ಕರಿಯುವಾಗ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಗಣಪ ಮಾಡಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಇಡುವರು.ಗಣಪನಿಗೆ ಕರಿದ ಆಹಾರ ಇಷ್ಟವಾದುದರಿಂದ ಕರಿಯುವ ಮುನ್ನ ಅವನನ್ನು ಕೂಡಿಸಬೇಕು ಇಲ್ಲದೆ ಹೊದರೆ ಗಣಪನಿಗೆ ಕೋಪ ಬಂದು ಎಣ್ಣೆ ಹೊರಗೆ ಸಿಡಿಸುವನು.

೫. ರಾತ್ರಿಯಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು, ಅರಶಿಣ,ಮೊಸರು,ಮಜ್ಜಿಗೆ ಯಾರಿಗೂ ಕೊಡಬಾರದು.

೬. ರಾತ್ರಿ ಉಪ್ಪಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಅನ್ನಬಾರದು,ಕೊಮಟಗ್ಯಾ ಎನ್ನಬೇಕು.

೭. ಸಂಜೀರಿಗಿ ರಾತ್ತಿ ಹೊತ್ತು ಮಾರಬಾರದು.

೮. ಶನಿವಾರದಂದು ಉದ್ದು,ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ,ಎಣ್ಣೆ ಹೊರಗಿನಿಂದ ತರಬಾರದು.

೯. ಹೈನವಿದ್ದವರ ಮನೆಗೆ ಹೈನ (ಹೆಪ್ಪು) ಕೊಟ್ಟರೆ ತಮ್ಮ ಮನೆಯ ಹೈನ ಕಡಿಯುತ್ತದೆ.

೧೦. ದೊಡ್ಡ ಬಿತ್ತಣಿಕೆ ಅಂದರೆ ಜೋಳ ಬಿತ್ತುವಾಗ ಬಿತ್ತುವದು ಮುಗಿಯುವವರೆಗೆ.ಬಿತ್ತುವವರು ಸ್ನಾನ ಮಾಡಬಾರದು   ಹೊಲದಲ್ಲಿಯೇ ಉಳಿದು ಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

೧೧. ಜೋಳದ ರಾಶಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಊರ ಆಯಕಾರ.ಕೂಲಿಕಾರರಿಗೆ ಕಣದಲ್ಲಿ ರಾಶಿ ಕೊಟ್ಟರೆ ಧಾನ್ಯಲಕ್ಷ್ಮಿ ಒಲಿಯುವಳು.

೧೨. ಮೊಹರಂ ನಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಮಾಲ್ದಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಅಂದೇ ಬೀಸಿ ಮಾಡುವರು.ಮಕ್ಕೊಂಡಿದ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಮಾಲ್ದಿ ಮಾಡಬಾರದು.

೧೩. ಅಮವಾಸೆ ಹುಣ್ಣಿಮೆ,ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವದೆ ವಸ್ತು, ಹಣ ಕೊಡಬಾರದು.

೧೪. ರಾತ್ರಿ ರೊಟ್ಟಿ ಹಂಚು ತೊಳೆದರೆ ತವರಿಗೆ ಬಡತನ

೧೫. ರಾತ್ರಿ ತೊಗರಿ/ಕೊಮಟಗಿ ತೊಳೆದರೆ ತಾಯಿ ಹೊಟ್ಟೆ ತೊಳೆದಂತೆ

೧೬. ಮಜ್ಜಿಗಿ ಕಡಗೊಲು ಬೆನ್ನಿಗೆ ಬಡಿದರೆ ಫೆಪರಿ/ಫೀಡ್ಸ ರೋಗ ಬರುವುದು.

೧೭. ಹಿಟ್ಟು ಬೇಡುವ ಜಂಗಮರ ಜೋಳಿಗೆ ತಾಗಿದರೆ ಜೋಳಿಗಿ ಕೈಯಾಗ ಬರತ್ತದ.

೧೮. ಜಂಗಮನ ಕೈಯಲ್ಲಿರುವ ಕೋಲು ತಾಗಿದರೆ ಹುಚ್ಚಾಗುತ್ತಾರೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ.

೧೯. ಥವಾರಿ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ದಾನ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ.

೨೦. ಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ದಿನ ಹೆಣ್ಣು ಹುಟ್ಟಿದರೆ ಹುಣ್ಣು ಹುಟ್ಟಿದಂತೆ.ತವರು ಮನೆಗೆ ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲ,ಗಂಡನ ಮನೆಗೆ ಒಳ್ಳೆಯದು.

೨೧. ರಾತ್ರಿ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕಸ,ಮುಸುರೆ ಹೊರಗೆ ಚೆಲ್ಲಬಾರದು, ಹಾಗೆ ಚೆಲ್ಲಿದರೆ ಲಕ್ಷ್ಮಿ ಹೊರಗೆ ಹೋಗುವಳು.

೨೨. ಹಾಲು ಉಕ್ಕಿದರೆ ಹಳ ಹಳಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಾರದು,ಅದು ಮಹಾದೇವನಿಗೆ ಅಭಿಷೇಕ ಮಾಡಿದ ಹಾಗೆ.

೨೩. ಎಣ್ಣೆ ಚೆಲ್ಲಿದರೆ ಹಳ-ಹಳಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಾರದು.ಅದು ಶನಿಮಹಾತ್ಮನಿಗೆ ಅಭಿಷೇಕ ಮಾಡಿದ ಹಾಗೆ.

೨೪. ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಖಜಾ/ರಾಶಿ ಬಿದ್ದಾಗ ಮದನಾ ಯಾರಿಗೂ ಕೊಡಬಾರದು.

೨೫. ಕರಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಊರಿಂದ ಊರಿಗೆ ಹೋಗಬಾರದು, ಹೋದರು ವಿಭೂತಿ, ಕಬ್ಬಿಣ,ಇದ್ದಿಲು ಹಾಕಬೇಕು

೨೬. ಅಷ್ಟಮಿಯ ದಿನದಂದು ಯಾರಿಗೂ ಏನು ಕೊಡಬಾರದು

೨೭. ಖರೀದಿ ಮಾಡಿ ತಂದ ದವಸ ಧಾನ್ಯ ಕೂಡಲೆ ಮರದಲ್ಲಿ ಹಾಕಬಾರದು.ಇದಕ್ಕೆ ಜನಪದರು ತೂಗಿ ತಂದರು ತಿಣಕಿ ಹೆತರು ಎಂದು ಹಂಗಿಸುವರು.

೨೮. ಬಸುರಿ ಹೆಣ್ಣು ಹೊತ್ತಿದ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸಬಾರದು. ಸೇವಿಸಿದರೆ ಹುಟ್ಟುವ ಮಕ್ಕಳ ಮೈಮೇಲ ಕಲೆ ಬೀಳುತ್ತವೆ.

೨೯. ಬಸುರಿ ಹೆಣ್ಣು ತಂಗಳ ತಿಂದರೆ ತಂಗಳ ಬ್ಯಾನಿ ಏಳುತ್ತವೆ.

೩೦. ಬಸುರಿ ಬಯಸಿದ್ದು ಉಣಲಾರದೆ ಹೊದರೆ ಮುಂದೆ ಹುಟ್ಟುವ ಮಗುವಿಗೆ ಕಿವಿ ಒಡೆಯುವುದು.

೩೧. ಬಸುರಿ ಹೆಣ್ಣು ಖಾರ,ಹುಳಿ ಹೆಚ್ಚು ತಿಂದರೆ ಕೂಸಿನ ಮೈಮೇಲೆ ಗುಳ್ಳೆಗಳು ಬರುತ್ತವೆ.

೩೨. ಕೂಸಿನ ತಾಯಿ ವೇಳೆ ಬಿಟ್ಟು ವೇಳೆ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಅರಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೩೩. ಕೂಸಿನ ತಾಯಿ ಖಾರ ಹೆಚ್ಚು ತಿಂದರೆ ಕೂಸಿಗೆ ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವು ಆಗಿ ಮಗು ಅಳುತ್ತದೆ.

೩೪. ಗಂಡು ಕೂಸಿನ ತಾಯಿ ಕಠಿಣ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಮಗುವಿಗೆ ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವು ಬರುತ್ತದೆ.

೩೫. ತಾಯಿಯು ಮಗುವಿಗೆ ಹಾಲ ಉಣಿಸುವಾಗ ಮಗುವಿನ ಮುಖ ನೋಡಬಾರದೆಂಬುದು ಜನಪದರ ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿತ್ತು. 'ಕಣ್ ಧಿಟ್ಟಿಗೆ ಕಲ್ಲು ಕರಗಿತ್ತು' ಎನ್ನುವ ನಾಣ್ನುಡಿ ಇದೆ.ಇದರ ಅರ್ಥ ತಾಯಿ ಹಾಲುಣಿಸುತ್ತ

ಮಗುವಿನ ಮುಖ ನೋಡುತಿದ್ದರೆ ಮಗು ತಾಯಿಯ ಜೊತೆ ಆಟವಾಡುತ್ತಾ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಾಲು ಕುಡಿಯದೆ ಸೊರಗುತ್ತದೆ ಆದ್ದರಿಂದ ಜನಪದರು ಮಗುವಿನ ಮುಖ ನೊಡಲು ಅನುವು ಮಾಡಿ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಇಂದು ಈ ಎಲ್ಲ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಆಧುನಿಕತೆಯ ಭರಾಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಯವಾಗಿವೆ. ಇಂದು ಮಹಿಳೆಯರು ದೈಹಿಕ ಸೌಂದರ್ಯದ ಹುಸಿ ಮೋಹಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗಿ ಸ್ತನಪಾನದ ಬದಲಾಗಿ ಬಾಟಲಿ ಹಾಲನ್ನು ಕುಡಿಸುತಿದ್ದಾರೆ. ಸ್ತನಪಾನ ಮಾಡಿಸುವುದರಿಂದ ಎದೆಯ ಸೌಂದರ್ಯ ಹಾಳಗುತ್ತದೆಂಬುದು ಆಧುನಿಕ ನಾರಿಮಣಿಗಳ ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿದೆ ಆದರೆ ವಿಶ್ವ ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಸ್ಥೆಯ ವರದಿಯ ಪ್ರಕಾರ ಸ್ತನಪಾನ ಮಾಡಿಸುವ ಮಹಿಳೆಯರಿಗಿಂತ ಮಾಡಿಸದೆ ಇರುವ ಮಹಿಳೆಯರು ಹೆಚ್ಚು ಸ್ತನ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್‌ಗೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತಿರುವುದು ದು:ಖದ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ. ಅದರಿಂದ ಜನಪದರು ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳ ನಂತರ ಮಗುವಿಗೆ ನೀರು ಕುಡಿಸುವ ರೂಢಿ ಮಾಡುತಿದ್ದರು

೩೬. ಕುಕ್ಕರಗಾಲಿನಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ತುದಿಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

೩೭. ವೀರಮಂಡಿ ಹಾಕಿ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

೩೮. ಕತ್ತಲಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

೩೯. ಗರ್ಭಿಣಿ ಸ್ತ್ರೀ ಗಿಣ್ಣು, ಪಪ್ಪಾಯಿ ತಿನ್ನಬಾರದು.

೪೦. ರಾತ್ರಿ ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಪಲ್ಯ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

೪೧. ಗಂಡು ಮಕ್ಕಳು ದಾಂಗಡಿ ತಪ್ಪಲಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪಲ್ಯ ಉಣಬಾರದು.

೪೨. ಮನೆಯ ಕಡ್ಡಿ, ಸೌಟು,ಹುಟ್ಟು,ಬೇರೆಯವರಿಗೆ ಕೊಡಬಾರದು. ಯಾರಾದರುಒಯ್ದರೆ ಲಕ್ಷ್ಮಿ ಹೊದ ಹಾಗೆ.

೪೩. ಮಾಂಸದ ಆಹಾರ ಉಂಡ ಮೇಲೆ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಕುಡಿಯಬಾರದು. ಮಾಂಸ ರಾಕ್ಷಸ ಭೋಜನವಾದರೆ, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಸಾತ್ವಿಕ ಆಹಾರ ಪಾನೀಯ ಅವೆರಡೂ ತದ್ದಿರುದ್ಧವಾದವುಗಳು ಹಾಗಾಗಿ ಎರಡನ್ನೂ ಒಂದೇ ಸಲಕ್ಕೆ ಬಳಸಬಾರದು. ಹಾಗೆ ಬಳಸುವುದಕ್ಕೆ ನಿಷೇಧವಿದೆ.

೪೪. ರಾತ್ರಿ ಊಟ ಮಾಡದೆ ಮಲಗಬಾರದು, ಕಾರಣ ಜಠರದಲ್ಲಿ ಒಸರುವ ಹೈಡ್ರೋಕ್ಲೋರಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಜಠರ ಖಾಲಿ ಇರುವುದರಿಂದ ಜಠರದ ಮೇಲೆ ನೇರ ಸಂಪರ್ಕ ಪಡೆಯುವುದರಿಂದ ಜಠರದ ಪೊರೆಯ ಮೇಲಿನ ಹೊದಿಕೆಯ ಜೀವಕೋಶಗಳು ಶಿಥಿಲವಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಿರುತ್ತವೆ ಎಂಬ ಕಾರಣದಿಂದ ಈ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧ ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ.

೪೫. ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಉಣ್ಣುವ ಗಂಗಾಳ(ತಾಟು)ಧಾಟಬಾರದು ಹಾಗ ಧಾಟಿದರೆ ಹೊಟ್ಟೆನೋವು ಬರುತ್ತದೆ. ಕಾಲಿನಲ್ಲಿನ ಧೂಳು ಕೊಳೆ ಊಟದಲ್ಲಿ ಬಿದ್ದು ಅದನ್ನು ತಿಂದಾಗ ಹೊಟ್ಟೆನೋವು ಬರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಅನ್ನವನ್ನು ದೇವರ ಸಮಾನ ಎಂಬ ಭಾವನೆ ಇರುವುದು ಹಾಗಾಗಿ ಅದನ್ನು ಧಾಟಬಾರದೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೪೬. ಮೈನೆರೆದವರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

೪೭. ತಿಥಿ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

೪೮. ಬಾಣಂತಿ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

೪೯. ದೇವರಿಗೆ ಎಡೆ ಮಾಡುವ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ಪಾಪ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ದೇವರು ಮೂಗು ಕೊಯ್ಯುತ್ತಾನೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ.

೫೦. ಊಟ ಮಾಡುವಾಗ ಸೀನಿದರೆ ನೀರು ಕುಡಿದು ಮತ್ತೆ ಊಟ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಬೇಕು.

೫೧. ಗಂಡ ಉಣ್ಣುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲೆ ಹೆಂಡತಿ ಉಣ್ಣಬಾರದು.

೫೨. ಎಣ್ಣಿ ಮತ್ತು ಮೊಸರು ಸೇರಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

೫೩. ಮುಟ್ಟಾದವಳು ಅಡುಗೆ ಮುಟ್ಟಬಾರದು.

೫೪. ಹಣಚಿಬೊಟ್ಟು ಹಾಕಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾರದ ಕೈಯಿಂದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಬಾರದು. ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ಆ ಅಡುಗೆ ಕೆಡುತ್ತದೆ.

೫೫. ಗಂಡು ಮಕ್ಕಳು ಗಣಪತಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಹಿಡಿದ ಕಡುಬನ್ನು ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

೫೬. ಗಂಡನ ಜೊತೆಗೆ ಕುಳಿತು ಹೆಂಡತಿ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದು.

೫೭. ಗಂಡ ಹೆಂಡತಿಯ ಎಂಜಲನ್ನು ತಿನ್ನಬಾರದು. ಆದರೆ ಹೆಂಡತಿಯು ಗಂಡನ ಎಂಜಲನ್ನು ತಿನ್ನಬಹುದು.

೫೮. ಗಂಡನಿಗೆ ಊಟಕ್ಕೆ ನೀಡಿದ ಮೇಲೆ ಹೆಂಡತಿಯು ಆತನ ಊಟ ಆಗುವವರೆಗೂ ಹೊಸ್ತಿಲ ಧಾಟಿ ಹೋಗಬಾರದು.

೫೯. ಹೊಸ್ತಿಲ ಮೇಲೆ ಕುಳಿತು ಊಟ ಮಾಡಬಾರುದು.

೬೦. ರಾತ್ರಿ ಅಕ್ಕಿ, ಜೋಳ, ಹಸನು ಮಾಡಬಾರದು.

೬೧. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನ ಗಡಿಗೆ ಒಡೆಯಬಾರದು.

೬೨. ಮಕರ ಸಂಕ್ರಮಣದ ಮೂರು ದಿನಗಳ ಹಬ್ಬದಂದುಶ ಎಳ್ಳು ಬೆಲ್ಲ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ ಸಿಹಿ ಸಿಹಿ ಮಾತಾಡಿ ಎಂದು ಹೇಳುವರು. ಸಂಕ್ರಾತಿ ಈ ಮೂರು ದಿನಗಳು ಅತಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಎಂದು ಜನ ನಂಬಿದ್ದಾರೆ. ಈ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಜಗಳ ತಂಟೆಗಳಾಗಬಾರದು. ಒಂದು ವೇಳೆ ಸಂಭವಿಸಿದರೆ ಮೂರು ವರ್ಷ ಪುನಾರಾವರ್ತಿ ಯಾಗುತ್ತವೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ.

ಮಾನವ ಸಮಾಜವು ಜಡವಾದುದಲ್ಲ ನಿರಂತರ ಪರಿವರ್ತನೆಯುಳ್ಳದಾಗಿದೆ. ಹಾಗೂ ಚೈತನ್ಯ ಸ್ವಭಾವವುಳ್ಳ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಪರಸ್ಪರ ಸಂಬಂಧಗಳ ಬಲೆಯಾಗಿದೆ. ಸಂದರ್ಭಾನುಸಾರವಾಗಿ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಸಂಬಂಧಗಳಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆಯಾದಂತೆ ಅವರಿಗೆ ಸಂಬಂಧ ಪಟ್ಟ ಆಹಾರ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲೂ ಬದಲಾಣವೆಗಳಾಗುವುದು ಸಹಜ ಮತ್ತು ಅನಿವಾರ್ಯ ನಿಯಮವಾಗಿದೆ. ಅಂತಹ ಅನಿವಾರ್ಯತೆಯನ್ನು ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು ರೂಢಿಸುತ್ತವೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಕೊನೆ ಟಿಪ್ಪಣಿಗಳು :

೧. ಮುತ್ತಯ್ಯ ಎಂ.ಎಸ್.(ಡಾ) ಕನ್ನಡ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪು.೩ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕುವೆಂಪು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಶಿವಮೊಗ್ಗ. ೨೦೧೩.

೨. ಸೀತಾರಾಮಯ್ಯ ಎಂ.ವ್ಹಿ. ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಪದ್ಯ ೧-೩೬ ಸು.೭೯ ಬಿ.ಎಂ.ಶ್ರೀ ಸ್ಮಾರಕ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾನ ಬೆಂಗಳೂರು ೧೯೯೪

೩. ರಂಗಾರೆಡ್ಡಿ ಕೋಡಿ ರಾಂಪೂರ, ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪು.೧ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು ೨೦೧೦.

೪. ಸಿಂಪಿಲಿಂಗಣ್ಣ ಗರತಿಯಹಾಡು ಪು.೨೭ ಸಮಾಜ ಪುಸ್ತಕಾಲಯ ಧಾರವಾಡ-೨೦೦೪

೫. ರಾಗೌ ಜನಪದ ಪ್ರಕಾರಗಳು.ಪು.೨೪೦ ತನುಮನ ಪ್ರಕಾಶನ ಮೈಸೂರು ೨೦೧೨

೬. ಲಠ್ಠೆ ಎಂ.ಎಸ್.ಜನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಂಪುಟ -೧ ಪು.೪೬೨ ರವೀಂದ್ರ ಪ್ರಕಾಶನ ಕಲಬುರ್ಗಿ. ೨೦೦೮

೭. ಜವರೇಗೌಡ ದೇ.ಜನಪದ ಅಧ್ಯಯನ ಪುಟ ೩೬೨ ಡಿ.ವ್ಹಿ.ಕೆ. ಮೂರ್ತಿ ಪ್ರಕಾಶನ ಮೈಸೂರು ೧೯೮೪.

೮. ಭಾನುಮತಿ ವೈ.ಶಿ. ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ಪು.೧ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಮೈಸೂರು ೨೦೦೭.

೯. ರಾ. ಗೌ. ಜಾನಪದ ಪ್ರಕಾರಗಳು ಪು.೩೩೪, ತನುಮನ ಪ್ರಕಾಶನ ಮೈಸೂರು ೨೦೧೨.

೧೦. ಪರಮಶಿವಯ್ಯ ಜಿ.ಶಂ. ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದ ಜನಪದ ಕಾವ್ಯ ಪ್ರಕಾರಗಳು ಪು.೬೨ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಮೈಸೂರು ೧೯೭೯.

೧೧. ದೇಶಾಂತ ಹುಡಗಿ, ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ್ದು ೨೫-೦೧-೨೦೧೧ ಹುಡಗಿ ತಾ॥ ಹುಮನಾಬಾದ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆ

೧೨. ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಜನಪದರಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ನಂಬಿಕೆಗಳು ೬-೬-೨೦೧೧ ರಾಜೇಶ್ವರ ಗ್ರಾಮ ತಾ॥ ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ಜಿಲ್ಲೆ ಬೀದರ.

೧೩. ರಾಮಲಿಂಗಯ್ಯ ಉಪ್ಪಿನಕೆರೆ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಪು.೧೬೬ ಸುವರ್ಣ ಜಾನಪದ ಪ್ರ.ಸಾ.ಡಾ.ಎಸ್.ಜೆ.ಲಕ್ಕಪ್ಪಗೌಡ ಕರ್ನಾಟಕ ಜನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು ೧೯೯೮.

೧೪. ರಾಜಶ್ರೀ.ತುಳು ಜನಪದ ಕಾವ್ಯ ಇಹಪರ ಲೋಕದೃಷ್ಟಿ ಪು.೨೪೬ ಶ್ರೀ ಧರ್ಮಸ್ಥಳ ಮಂಜೂನಾಥೇಶ್ವರ ತುಳುಪೀಠ ಮಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ ಮಂಗಳೂರು ೨೦೦೮

೧೫. ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಾರ್ಯದಿಂದ ಸಂಗ್ರಹ ಊರು ಬಸವಕಲ್ಯಾಣ ತಾಲೂಕ ಮಂಠಾಳ ದಿನಾಂಕ. ೨೧-೦೮-೨೦೧೨.

೧೬. ನಾಯಕ ಎನ್.ಆರ್.ಕರಾವಳಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಪು.೧೯ ಜನಪದ ಪ್ರಕಾಶನ ಹೊನ್ನಾವರ ೨೦೦೯.

೧೭. ಬಸವರಾಜ ಪೋಲಿಸ ಪಾಟೀಲ ಸರ್ವಜ್ಞನ ವಚನ ಸಂಗ್ರಹ ಪುಟ ೩೮ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ

೧೮. ಗುಲಬರ್ಗಾ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಗುಲಬರ್ಗಾ ೨೦೧೧.

೧೯. ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಹಾಡಿದವರು ಸುಮಂಗಲಾಬಾಯಿ ಸಂಗಡಿಗರು ನೌಬಾದ ತಾ:ಜಿ:ಬೀದರ ದಿ.೧೮-೦೯-೨೦೧೨

೨೦. ದು ಸರಸ್ವತಿ (ಸಂ)ಮಹಿಳಾ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಕೋಶ-ಆಹಾರ-ಸಂ ೩. ಪ್ರಸಾರಂಗ ಕ.ರಾ.ಮಹಿಳಾ ವಿ.ವಿ.ವಿಜಾಪುರ.೨೦೧೩.

೨೧. ರಾಜಶೇಖರ ಪಿ.ಕೆ. ಜನಪದ ಸಂಭ್ರಮ ಪು.೪೮ ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ಬೆಂಗಳೂರು.

೨೨. ಸಿದ್ದಲಿಂಗಯ್ಯ ಜನಪದ ಆರಾಧನೆಗಳು ಮತ್ತು ಆಚರಣೆಗಳು ಪು.೧೨೫ ಸುವರ್ಣ ಜನಪದ ಸಂಪುಟ ೨ ಕರ್ನಾಟಕ ಜನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು ೧೯೯೮.

೨೩. ರಾಜಶ್ರೀ ತುಳು ಜನಪದ ಕಾವ್ಯ ಇಹಪರ ಲೋಕ ದೃಷ್ಟಿ ಪು.೯೮ ಶ್ರೀ ಧರ್ಮಸ್ಥಳ ಮಂಜುನಾಥೇಶ್ವರ ತುಳು ಪೀಠ ಮಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವ ವಿದ್ಯಾಲಯ ಮಂಗಳೂರು ೨೦೦೮.

೨೪. ಸಿಂಪಿ ಲಿಂಗಣ್ಣ ಗರತಿಯ ಹಾಡು ಪು.೧೮ ಸಮಾಜ ಪುಸ್ತಕಾಲಯ ಧಾರವಾಡ ೨೦೦೬.

೨೫. ಪರ್ವ ವೆಂದರೆ ಹಬ್ಬ, ಜಾತ್ರೆ ಎಂದರ್ಥ, ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಊರ ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಭೋಜನದ

ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಊರಲ್ಲಿನ ಎಲ್ಲ ಜಾತಿ, ಧರ್ಮ ಕೋಮಿನವರು ಈ ಭೋಜನದಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳುವರು. ಬೀದರ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಈ ಪರ್ವದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಅಡುಗೆಗೆ ಖಾಂಡ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಕರೆಯುವ ರೂಢಿಯಿದೆ. ಖಾಂಡದಲ್ಲಿ ಹುಗ್ಗಿ, ಬಾನ ಅಥವಾ ಸಜ್ಜಕವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

೨೬. ಸರ್ವಜ್ಞನವರು ವಚನದಲ್ಲಿ ಶೆಗಣಿ(ಹೆಂಡಿ)ಯಿಂದ ಗಣಪತಿಯ ವಿಗ್ರಹ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿರುವರು.

೨೭. ರಂಗಾರೆಡ್ಡಿ ಕೋಡಿ ರಾಂಪೂರ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪು.೫ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು ೨೦೧೦.

೨೮. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು. ೧೭

೨೯. ಶಕುಂತಲ್ಲಾ ಸಿದ್ದರಾಮ ದುರಗಿ, ಸೀಗಿ-ಗೌರಿ ಹಾಡುಗಳು ಪು.೧೦೪ ಉಜ್ವಲ ಪ್ರಕಾಶನ ಗುಲಬರ್ಗಾ ೨೦೧೦.

೩೦. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೧೧೮.

೩೧. ನಾವಡ. ಎ.ವ್ಹಿ. ಜನಪದ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಪು.೧೮೮ ಜನಪದ ಕೈಪಿಡಿ (ಪ್ರ.ಸಂ) ಪ್ರೊ.ಎಚ್.ಜೆ. ಲಕ್ಕಪ್ಪಗೌಡ ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ಬೆಂಗಳೂರು ೧೯೯೭.

೩೨. ನುಗಡೋಣಿ ಅಮರೇಶ ಹೈದರಾಬಾದು ಕರ್ನಾಟಕ ಹಾಡು ಪಾಡು ಪು.೨೨ ೨೩ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವ ವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಂಪಿ ೨೦೦೩.

೩೩. ಪಾತೇಹ ಒದಿಸುವುದು ಎಂದರೆ ದೇವರಿಗೆ ಭಕ್ತರ ಪರವಾಗಿ ಪೀರ ಆದವನು ಪ್ರಾರ್ಥನೆ ಸಲ್ಲಿಸುವುದಾಗಿರುತ್ತದೆ.

೩೪. ದೀನ ಹಾಕುವುದೆಂದರೆ ದೇವರ ಪರಾಕುಗಳನ್ನು ಹೇಳುವುದಾಗಿದೆ.

೩೫. ಷಹಸೀನಾ ಬೇಗಂ ಕರ್ನಾಟಕ ಮುಸ್ಲಿಂ ಜನಪದ ಪು.೧೭೨ ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ಬೆಂಗಳುರು ೨೦೦೦.

೩೬. ಕಲಬುರ್ಗಿ ಎಂ.ಎಂ. ಹರಿಹರನ ರಗಳೆಗಳು ಪು. ೨೩೫ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯು ಹಂಪಿ ೧೯೯೬.

೩೭. ಕಲಬುರ್ಗಿ ಎಂ.ಎಂ. ಬಸವಣ್ಣನವರ ವಚನ ಸಂಪುಟ ಪು.೨೦೨ ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ಬೆಂಗಳೂರು ೨೦೦೧.

೩೮. ಸುನಂದ ಎಂ. ನಿಷೇಧಗಳು ಮತ್ತು ಲಿಂಗ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಪು.೨೫ ಕರ್ನಾಟಕ ಜನಪದ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು ೨೦೧೧.

೩೯. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೨೫

೪೦. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೨೮.

ಅಧ್ಯಾಯ-೬

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆ ಆಧುನಿಕತೆ ಮತ್ತು ಜಾಗತೀಕರಣದ ಪ್ರಭಾವ

ಸೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿದ ಜೀವಂತವಿರುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿ, ಕ್ರಿಮಿಕೀಟಗಳು ಬದುಕುವುದಕ್ಕೆ ಬಹು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಆಹಾರ ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಅಂತೆಯೇ ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ಕೂಡ ಬದುಕುವುದಕ್ಕೆ ಆಹಾರ ಅತ್ಯವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿ, ಮುನುಷ್ಯನಾಗಲಿ ಬದುಕುವುದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗಿರುವ ನೀರು, ಗಾಳಿ, ಬೆಳಕು ಇವು ಸಹಜವಾಗಿ ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಆಹಾರ ಮಾತ್ರ ಪರಿಶ್ರಮದಿಂದ ದೊರಕುವಂತಹದ್ದು. ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳೇನೋ ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಸಹಜವಾಗಿ ಸಿಗುವ ಹುಲ್ಲು, ತಪ್ಪಲು,ಗರಿಕೆ, ಹಣ್ಣು ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ತಿಂದು ಬದುಕುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಮನುಷ್ಯನಿಗ ಇದು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಆದಿ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯನು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸರಳವಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸು, ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಹಸಿಮಾಂಸವನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದನೆಂದು ತಿಳಿದಿದ್ದೇವೆ. ಆದರೆ ಉಳಿದ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳಂತೆ ಮಾನವನ ಜೀವನವಿಲ್ಲ. ಅವನ ಜೀವನದ ವಿವಿಧ ಕಾಲಘಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರಗಳಾಗಿವೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಆಹಾರಕ್ಕೆಂದೆ ಅಲೆಮಾರಿಯಾಗಿದ್ದ ಅವನು ಕಾಲ ಕ್ರಮೇಣ ಒಂದೆಡೆ ಸ್ಥಿರವಾಗಿ ನೆಲೆಯೂರಿ ಊರುಕೇರಿ ಸಮಾಜ,ನಾಗರಿಕತೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಬದುಕಲಾರಂಭಿಸಿದ. ಕಾಲದಿಂದಲೇ ಅವನ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗತೊಡಗಿದವು. ಅನ್ಯ ಪ್ರಭಾವಗಳು ಮಾನವನ ಜೀವನದ ಮೇಲ ಆದಂತೆ ಅವನು ಬಳಸುವ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆಯೂ ಆಗಿರುವುದನ್ನು ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದೆ.

೬.೧ ಗ್ರಾಮ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮತ್ತು ಆಧುನಿಕತೆ :-

ಜನಪದರ ಜೀವನ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಅವರ ಆಹಾರ ಕ್ರಮದ ಮೇಲೆ ಈ ಆಧುನಿಕತೆ ಮತ್ತು ಜಾಗತೀಕರಣವು ಹೇಗೆ ತನ್ನ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರಿದೆ, ಅದರಿಂದ ಯಾವ ಮತ್ತು ಏನು ಪರಿಣಾಮಗಳಾಗುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ನೋಡುವುದು ಅತ್ಯವಶ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಭಾರತವು ಗ್ರಾಮಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ದೇಶ, ಗ್ರಾಮಗಳೇ ದೇಶದ ಬೆನ್ನೆಲುಬು ರೈತಾಪಿ ವರ್ಗವೇ ದೇಶದ ಜೀವನಾಡಿ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಐದೂವರೆ ಲಕ್ಷಕ್ಕೂ ಮೇಲ್ಪಟ್ಟು ಗ್ರಾಮಗಳಿವೆಯೆಂದು ಲೆಕ್ಕ ಹಾಕಲಾಗಿದೆ. ಈಗಿನ ದೇಶದ ಸುಮಾರು ೧೨೦ ಕೋಟಿ ಜನಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಶೇಕಡಾ ೭೦ ರಷ್ಟು ಅಂದರೆ ಸುಮಾರು ೯೦ ಕೋಟಿಯಷ್ಟು ಜನರು ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ ಎಂದಾಗ ಇಂದಿಗೂ ನಮ್ಮದು ಗ್ರಾಮಗಳ ದೇಶ ಎಂದೇ ಹೆಸರಾಗಿದೆ. ದೇಶದ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚಿದಂತೆ, ಉದ್ದಿಮೆ ಕಾರಖಾನೆಗಳು ಸ್ಥಾಪನೆಗೊಂಡಂತೆ ಪಟ್ಟಣ, ನಗರಗಳು ಹೆಚ್ಚುತ್ತಾ ಬಂದವು. ಶಿಕ್ಷಣ ಮತ್ತಿತರ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಪಡೆದ ಅನೇಕ ಜನರು ವಿದ್ಯಾವಂತರಾಗಿ ಉದ್ಯೋಗಗಳನ್ನು ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು ಪಟ್ಟಣ, ನಗರಗಳಿಗೆ ವಲಸೆ ಹೋದದ್ದೂ ಕೂಡ ಪಟ್ಟಣ ನಗರಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆಯಲು ಕಾರಣವೆಂತಲೂ ಹೇಳಬೇಕು. "೧೯೮೧ರ ಜನಗಣತಿಯ ಪ್ರಕಾರ ದೇಶದ ಒಟ್ಟು ಜನಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಶೇಕಡಾ ೮% ರಷ್ಟು ಜನ ಮಾತ್ರ ಪಟ್ಟಣವಾಸಿಗಳಾಗಿದ್ದರೆ

ಉಳಿದ ಶೇಕಡಾ ೯೨% ರಷ್ಟು ಜನ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿದ್ದರು."[೩] ಈ ಸ್ಥಿತಿಯು ೧೯೫೦ರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲ. ಈ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಪಟ್ಟಣ ನಗರಗಳು ತೀವ್ರಗತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದವು. ಅದೇ ರೀತಿಯಾಗಿ ೧೯೯೧ರ ಜನಗಣತಿಯ ಪ್ರಕಾರ ಒಟ್ಟು ಜನಸಂಖ್ಯೆಯ ಶೇಕಡಾ ೮೦ರಷ್ಟು ಜನ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ಇದ್ದರೆ ಶೇಕಡಾ ೨೦ರಷ್ಟು ಜನ ಪಟ್ಟಣ ಮತ್ತು ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಇದ್ದಾರೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ೨೦೦೧ರ ಜನಗಣತಿಯ ಪ್ರಕಾರ ಶೇ.೩೧% ಪಟ್ಟಣ ಮತ್ತು ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ೬೯% ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಅಂಕಿ ಅಂಶಗಳು ಗ್ರಾಮ, ಪಟ್ಟಣ ಮತ್ತು ನಗರಗಳ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಎರಡೂ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಆಗಿರುವ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

೬.೨ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಬದಲಾವಣೆ :-

ಮಾನವನ ಬದುಕು ನಿಂತ ನೀರಲ್ಲ. ಕಾಲಕ್ಕನುಸಾರವಾಗಿ ಮಾನವನ ಬದುಕು ನಿರಂತರವಾಗಿ ಬದಲಾಗುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ಬದಲಾವಣೆ ಯಾವುದೆ ಒಂದು ರಂಗಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿಲ್ಲ. ಅದು ಸಾಮಾಜಿಕ, ರಾಜಕೀಯ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ, ಕಲೆ, ಭಾಷೆ, ಸಾಹಿತ್ಯ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಹೀಗೆ ಹಲವು ರಂಗಗಳಲ್ಲಿ ಉಂಟಾಗುವ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗಿವೆ. ಎಲ್ಲವೂ ಮಾನವನ ಜೀವನದ ಮೇಲೆ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರಿವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಇಂದಿಗೂ ಬೀರುತ್ತಿವೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವು ಕೂಡ ಸೇರಿದೆಯೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. "ಜನಪದ ಯಾವಾಗಲು ಒಂದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯೊಳಗೆ ದಾಖಲಾಗುವುದರ ಮೂಲಕ ತನ್ನದೆ ಆದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಅಲ್ಲಿಯ ನೆಲ, ಜಲ, ಪರಿಸರ ಮತ್ತು ಬದುಕು, ಜೀವನದ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಯಾವಾಗಲು ಭದ್ರಪಡಿಸುವುದಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಸರ್ವವಿಧಿತವಾದ ಅಂಶ. ಆದ್ದರಿಂದಲೆ ಜನಪದರ ಆರ್ಥಿಕ ಚಟುವಟಿಕೆ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹದಿಂದ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ"[೧] ಎಂಬುದಾಗಿ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದರೆ ಮಾನವನ ಜೀವನದ ಬದಲಾವಣೆ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಅವರ ಆರ್ಥಿಕ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವೂ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆಯೆಂಬುದು ಈ ಅಭಿಪ್ರಾಯದ ತಿರುಳಾಗಿದೆ.

ಮೂಲದಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿದ್ದ ಮನುಷ್ಯನ ಆಹಾರ ಪದ್ದತಿ ಒಂದೇ ಆಗಿತ್ತು. ಅಲ್ಲಿ ಕನಿಷ್ಠ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಎಂಬ ವ್ಯತ್ಯಾಸವೆ ಇದ್ದಿರಲಿಲ್ಲ. ಸರಳವಾಗಿ ಎಲ್ಲರೂ ಏಕರೂಪದ ಆಹಾರವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರು. ಯಾವಾಗ ಮನುಷ್ಯನು ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಕಂಡು ಹಿಡಿದನೋ ಆವಾಗಿನಿಂದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳತೊಡಗಿತ್ತು. ಅಂದಿನಿಂದ ಇಂದಿನ ಆಧುನಿಕ ಮತ್ತು ಜಾಗತೀಕರಣ ಯುಗದವರೆಗೂ ಮಾನವನ ಜೀವನ ಶೈಲಿ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗಿರುವುದನ್ನು ಆಹಾರ ಚರಿತ್ರೆಯನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಅವಲೋಕಿಸಿದರೆ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ ಅಥವಾ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಅದೆಂದರೆ ಹಸಿ ಆಹಾರದಿಂದ-ಬಿಸಿ ಆಹಾರದೆಡೆಗೆ. ಅವಶ್ಯಕತೆಯಿಂದ ಅಭಿರುಚಿಯಕಡೆಗೆ. ಅಭಿರುಚಿಯಿಂದ ಭೋಗದಕಡೆಗೆ ಸಾಗಿತ್ತು. ಅನಂತರದ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಕಾರಣಗಳು ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳು ಸೇರಿಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳೀಯತೆ, ಧಾರ್ಮಿಕತೆ, ಜಾತಿ, ಸಮುದಾಯ, ಜನಾಂಗೀಯತೆ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಮೇಲೆ ನಿರ್ಧಾರವಾಗಿ ಆಹಾರವು ತನ್ನದೆ ಆದ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುವಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗುತ್ತ ಸಾಗಿತು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಆಧುನಿಕತೆಯು ಕೂಡ ಹಲವು ಆಹಾರಗಳನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸತೊಡಗಿತು ಎನ್ನಬಹುದು.

ಆಧುನಿಕ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇಂತಿಂತವರು ಇಂತಹ ಜಾತಿ, ಜನಾಂಗದವರು ಇಂಥದೇ ಆಹಾರವನ್ನು ಉಣ್ಣಬೇಕು ಎಂಬ ನಿರ್ಧಾರಾತ್ಮಕವಾದ ಕಟ್ಟು ಪಾಡುಗಳಿಲ್ಲ. ಅವರವರ ಆರ್ಥಿಕ ಸಬಲತೆಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಬೇಕಾದರೂ ಎಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು. ಆಧುನಿಕತೆ ಮಾನವನ ಜೀವನ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯತೆಯನ್ನು ತಂದು ಕೊಟ್ಟಂತೆ ಆಹಾರದಲ್ಲಿಯೂ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯತೆ ನೀಡಿದೆ. ಒಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ ಶೂದ್ರರು ಜೋಳ, ರಾಗಿಯನ್ನು ತಮ್ಮ ಸಾಮಾನ್ಯ ಆಹಾರವನ್ನಾಗಿ, ದಲಿತರು ಅಸ್ಪೃಶ್ಯರು ದನದ ಮಾಂಸ ಅಥವಾ ಸತ್ತ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಮಾತ್ರ ಉಣ್ಣಬೇಕು. ಬ್ರಾಹ್ಮಣರು ರಾಜಸ್ವ, ಸಾತ್ವಿಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು. ಶೂದ್ರರು ಕುಂಬಳಕಾಯಿ, ಗಿಣ್ಣ ತಿನ್ನಬಾರದು ಬ್ರಾಹ್ಮಣರು ಮಾಂಸವನ್ನು ತಿನ್ನಬಾರದು. ಎಂದು ಇದ್ದ ಕಟ್ಟುಪಾಡುಗಳು ಈಗ ಇಲ್ಲ. ಮನೆ ಊಟಗಳ ಬದಲಿಗೆ ಈಗ ಖಾನಾವಳಿ, ಹೋಟಲು, ಊಟದ ಮನೆಗಳಾಗಿವೆ. ದೋಸೆ, ಉತ್ತಪ್ಪ, ಇಡ್ಲಿ, ವಡೆಯಂತಹ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಪಿಜ್ಜ, ಬರ್ಗರ್‌ಗಳು ಬಂದಿವೆ. ಸಂಪ್ರದಾಯಕವಾಗಿದ್ದ ಆಹಾರ ಆಧುನಿಕತೆ ಮತ್ತು ಜಾಗತೀಕರಣದ ಪರಿಣಾಮದಿಂದ ಉದ್ಯಮೀಕರಣವಾಗಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.

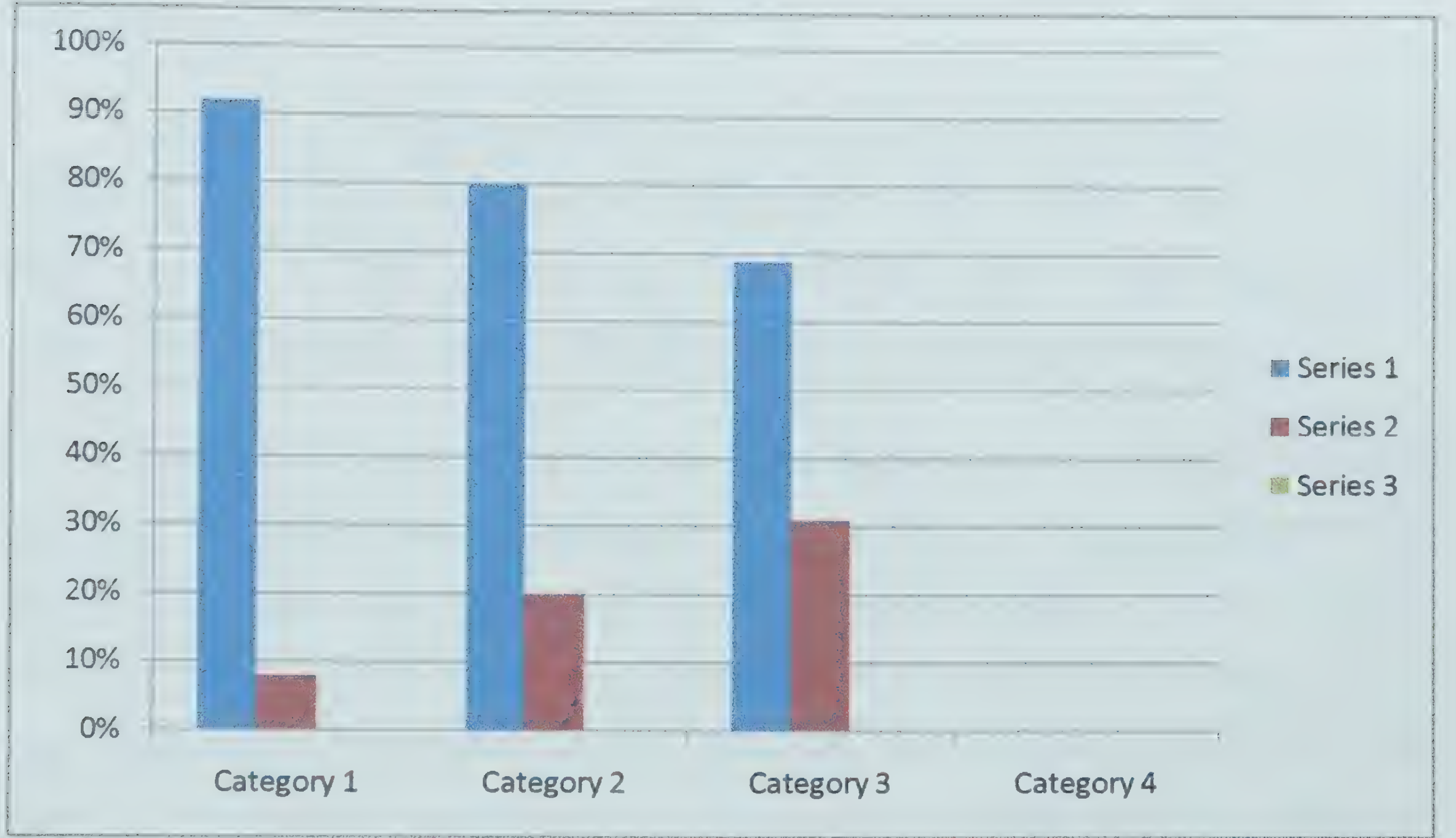
ಮನುಷ್ಯನ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಅಪಾರ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಬಹು ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ ಆತನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಅಡುಗೆಯ ಆವಿಷ್ಕಾರವೆಂದೇ ಹೇಳಬೇಕು. ಭೂಮಿಯ ಮೇಲ ಎಲ್ಲಾ ಮನುಷ್ಯರು ಒಂದೇ ರೀತಿಯಾಗಿ ತೋರುತ್ತಾರಾದರೂ ಅಡುಗೆಯ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ತುಂಬಾ ಭಿನ್ನವಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಮನುಷ್ಯನ ಆಹಾರವನ್ನು ಹಲವು ಬಗೆಗಳಲ್ಲಿ ವರ್ಗೀಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳೆಂದರೆ,

"ಮೊದಲನೆಯದು ಸಸ್ಯಾಹಾರ ಮತ್ತು ಮಾಂಸಾಹಾರ ಎಂಬ ಮೂಲಭೂತ ವರ್ಗೀಕರಣ. ಇದು ಆಹಾರ ಸಾಮಾನ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದು. ಎರಡನೆಯದು ಕಚ್ಚಾ ಆಹಾರ ಪಕ್ಕಾ ಆಹಾರ ಹಣ್ಣು ಕಾಯಿ ಮುಂತಾದವುಗಳು ಮೂರನೆಯದು ಪ್ರಾದೇಶಿಕವಾದುದು. ಆಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ಹವಾಗುಣ, ಅಲ್ಲಿನ ಬೆಳೆಗಳು ಮತ್ತು ಅಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಪ್ರತಿ ಪ್ರದೇಶದ ಆಹಾರವು ಭಿನ್ನ ಮತ್ತು ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ನಾಲ್ಕನೆಯದು ಕಾಲಿಕವಾದುದು. ಋತುಮಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಅಥವಾ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇತರ ಪ್ರಭಾವಗಳಿಂದ ಹೊಸ ಹೊಸ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿ ಸಿದ್ಧವಾದ ಆಹಾರ"[೨] ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಇವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಕೆಲವು ವರ್ಗೀಕರಣಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ಅವುಗಳೆಂದರೆ ಉಪಹಾರದ ಅಡುಗೆ ಇದನ್ನು ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯರು 'ಬ್ರೆಕ್‌ಫಾಸ್ಟ್' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನೆ ಜನಪದರು ನ್ಯಾರಿ ಅಥವಾ ನ್ಯಾಯೇರಿ ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಿರುವರು. ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯರಲ್ಲಿ ಬ್ರೆಕ್‌ಫಾಸ್ಟಗೆಂದೆ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಜನಪದರು ನ್ಯಾಯೇರಿಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ರಾತ್ರಿ ಮಿಕ್ಕಿದ್ದನ್ನು (ಉಳಿದ ತಂಗಳು) ಮರುದಿನ ಆದನ್ನೇ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಇತ್ತಿತ್ತಲಾಗಿ ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಮುಂಜಾನೆ ಬ್ರೆಕ್‌ಫಾಸ್ಟಗೆ ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ರೂಢಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯರ ಶೈಲಿ ಪ್ರಭಾವವೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಇದಲ್ಲದೆ ಶ್ರೀಮಂತರು, ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ಆಹಾರ, ಬಡವರು ರೈತರ ಆಹಾರದಲ್ಲಿಯೂ ಸಾಕಷ್ಟು ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇವೆಲ್ಲ ಆರ್ಥಿಕ ಸಾಮಾಜಿಕ ಮತ್ತು ಆಧುನಿಕತೆಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ.

ಸಮಾಜ ಸ್ಥಾವರವಲ್ಲ, ಸಮಾಜಕ್ಕೆ ಜಂಗಮಗುಣವದೆ. ಸಮಾಜಕ್ಕೆ ಈ ಗುಣ ಇದ್ದುದರಿಂದಲೆ ಅದು ಯಾವ ಕಾಲಕ್ಕೂ ಒಂದೇ ರೀತಿಯಾಗಿಲ್ಲ. ಅನೇಕ ಕಾರಣ ಪ್ರಭಾವಗಳನ್ನು ಆವರಿಸಿಕೊಂಡು ಸಮಾಜ ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಬದಲಾಗುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾಜಿಕ ಬದಲಾವಣೆಯು ಅದರ ಸದಸ್ಯರ ಜೀವನ ವಿಧಾನ ಶೈಲಿ, ಉಡುಗೆ-ತೊಡುಗೆ, ಊಟೋಪಚಾರಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಅವು ಹೊಸ ಹೊಸ ರೂಪಗಳನ್ನು ತಳೆಯುತ್ತವೆ. ಉದಾ : ರೈತವರ್ಗ, ವ್ಯವಸಾಯ ಅವಲಂಬಿಸಿ ಕೂಲಿಕಾರರ ವರ್ಗ, ಆಯಗಾರ ವರ್ಗ, ಹಳ್ಳಿ ವರ್ಗ, ಪಟ್ಟಣ ಅಥವಾ ನಗರ ವರ್ಗ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಹಿಂದಿನಂತೆ ಈಗಿಲ್ಲ. ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ಕಂಡಿದ್ದೇವೆ ಮತ್ತು ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಆಹಾರ ಕೇವಲ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬುವಷ್ಟಕ್ಕೆ ಇಂದು ಸೀಮಿತವಾಗಿಲ್ಲ, ಆಹಾರ ಜೀವಿಯ ಜೀವಿತಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಜೀವಸತ್ವವನ್ನು ದೊರಕಿಸುವುದಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ, ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೂ ನೇರವಾಗಿ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದು ಅದು ಆಹಾರದ ಚರ್ಚೆಗೆ ಮತ್ತೊಂದು ಆಯಾಮ ನೀಡಿದೆ. ಇಂದು ಮನುಷ್ಯ ತನ್ನ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಮಹತ್ವ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ಪೌಷ್ಟಿಕವಲ್ಲದ ಕಲಬೆರಿಕೆಯ, ಶುಚಿಯಿಲ್ಲದ ಆಹಾರ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಕೆಡಿಸುತ್ತದೆ. ರುಚಿಯಾಗಿರುವ ಎಷ್ಟೋ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಅಷ್ಟೇನೂ ಉತ್ತಮವಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಅಂತೆಯೇ ನಮ್ಮ ಹಿರಿಯರು 'ಅಧರಕ್ಕೆ ಸಿಹಿ ಉದರಕ್ಕೆ ಕಹಿ' ಎಂಬ ನಾಣ್ನುಡಿ ಹೇಳಿರುವರು. ಹಾಗೆಯೆ ನಮ್ಮ ಭಾಗದಲ್ಲಿ 'ಹಿತ ಬುಕ್, ಮಿತ ಬುಕ್, ಋತ್ ಬುಕ್' ಎಂಬ ಮಾತು ಸಹ ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿದೆ. ಅಂದರೆ ಹಿತವಾದುದು ತಿನ್ನು, ಮಿತವಾಗಿ ತಿನ್ನು, ಕಾಲ ಋತುಮಾನಕ್ಕನುಸಾರವಾಗಿ ತಿನ್ನು ಎಂದು ಇದರರ್ಥವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಮನುಷ್ಯನ ಶೋಕಿತನ, ಜೀವನ ಶೈಲಿ ಈ ಹಿರಿಯರ ವಾಣಿಯಿಂದ ತುಂಬಾ ದೂರವೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ಮನೆ ಊಟಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೋಟೇಲು ಬೇಕರಿ ಮುಂತಾದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ ವಾಲುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ಇದು ಮಾನವನ ಬಿಡುವಿಲ್ಲದ ಯಾಂತ್ರಿಕ ಜೀವನ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿಷ್ಠೆಯ ವಿಷಯವಾಗಿ ಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಇದೆಲ್ಲಕ್ಕೂ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ ಆಧುನಿಕತೆಯೇ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಕೋಷ್ಟಕ-೧



ಗ್ರಾಮ ನಗರ /ಪಟ್ಟಣ ಗ್ರಾಮ ನಗರ /ಪಟ್ಟಣ ಗ್ರಾಮ ನಗರ /ಪಟ್ಟಣ

ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಮ ಪಟ್ಟಣ ಮತ್ತು ನಗರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಜನ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಏರು ಪೇರಾಗಿರುವುದಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣವೆಂದರೆ ಅದು ಆಧುನಿಕತೆ ಮತ್ತು ಜಾಗತೀಕರಣದ ಪ್ರಭಾವವೇ ಆಗಿದೆ ಎನ್ನಬಹುದು. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಗ್ರಾಮ, ಪಟ್ಟಣ ಮತ್ತು ನಗರ ಸ್ವರೂಪದಲ್ಲಿ ಆಗಿರುವ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಈ ಮೊದಲು ಗ್ರಾಮಗಳ ಜೀವನಚಕ್ರವು ಪರಸ್ಪರ ಒಬ್ಬರಿಗೊಬ್ಬರು ಸ್ಪಂದಿಸುತ್ತ ನೆರವಾಗುತ್ತ ಪರಸ್ಪರ ಅವಲಂಬನೆಯಾಗುವುದರ ಮೂಲಕ ಸಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಶೇಕಡಾ ೫೧%ರಷ್ಟು ಜನರು ವ್ಯವಸಾಯಗಾರರು. ಶೇಕಡಾ ೩೦%ರಷ್ಟು ಜನ ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಶೇಕಡಾ ೧೯ರಷ್ಟು ಕೃಷಿ ಅವಲಂಬಿತ ಉಳಿದ ವೃತ್ತಿಕಾರರು ಇರುತ್ತಿದ್ದರು. ಇವರ ವೃತ್ತಿಗಳು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ರೈತರನ್ನು ಕೇಂದ್ರಿಕೃತವಾಗಿಯೇ ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದವು.

ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಬಡಿಗತನ ಉದ್ಯೋಗಿಯು ರೈತನಿಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಮರಮಟ್ಟುಗಳನ್ನು, ಗಳೆ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಿದ್ದನು. ಕಂಬಾರನು ನೇಗಿಲು, ಕುಳ, ಲೋಹದ ಕೃಷಿ ಸಾಮಾನುಗಳನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿಕೊಡುತ್ತಿದ್ದನು. ಹಡಪದನು ರೈತನ ಮತ್ತು ಅವರ ಮಕ್ಕಳ ತಲೆ ಮಾಡಿ ಮಾಡುವುದು, ಮದುವೆ ಜಾತ್ರೆ ಉತ್ಸವಗಳ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಚಪ್ಪರ ಹಾಕಿಕೊಡುವುದು. ಮಠಪತಿಯು ಮದುವೆ ಇತರ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ನೆರವಾಗುತ್ತಿದ್ದನು. ಈ ಎಲ್ಲ ಕೆಲಸ ಕಾರ್ಯಗಳಿಗೆ ಪ್ರತಿಫಲವಾಗಿ ಇವರೆಲ್ಲರೂ ತಮಗೆ ವರ್ಷದ ಊಟಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವಂತಹ ದವಸ ಧಾನ್ಯ(ರಾಶಿ)ಗಳನ್ನು

ರೈತರಿಂದ ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗೆ ಗ್ರಾಮ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಚಕ್ರವು ಪರಸ್ಪರವಾಗಿ ಸಾಗುತ್ತಿತ್ತು ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಆದರೆ ಈಗ ಈ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣುವುದು ತೀರ ದುರ್ಲಭವಾಗಿದೆ. ಆಧುನಿಕತೆ ಜಾಗತೀಕರಣ ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೆ ಕಾಲಿಡುವ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಎಲ್ಲ ಗ್ರಾಮಗಳ ಜೀವನ ವಿಧಾನ ಬಹುತೇಕ ದೇಶೀಯವೇ ಆಗಿತ್ತು. ಅಲ್ಲದೆ ಗ್ರಾಮಗಳು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಯಜಮಾನಿಕೆಯ ಕೇಂದ್ರಗಳಾಗಿದ್ದವು. ಜನಪದರ ಜ್ಞಾನ-ವಿಜ್ಞಾನ-ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಆಹಾರ ವಿಧಾನವು ದೇಶಿಯವೇ ಆಗಿದ್ದರೂ ಅದು ಗ್ರಾಮಗಳ ಸಾವಯವ ಜೀವನಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾಗಿತ್ತು.

ಗ್ರಾಮ ಜನಪದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯು ಎಲ್ಲ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲರೂ ಸಮನಾಗಿ ಬದುಕಲು ಅವಕಾಶ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟಿತ್ತು. ಅಲ್ಲಿ ಪರಸ್ಪರ ಸಹಕಾರವನ್ನು ಜನರ ಕ್ಷೇಮಾಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಸರ್ವರಿಗೂ 'ಸಮಬಾಳು ಸಮಪಾಲು' ಎಂಬ ತತ್ವ ಅಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಆದರೆ ಆಧುನಿಕತೆಯು ಸರ್ವರ ಹಿತ ಕಾಯುವಂತಹದಲ್ಲ. ಅಲ್ಲಿ ಯಾರು ಏನಾದರೂ ಆಗಲಿ ನಾನು ಮಾತ್ರ ಸುಖವಾಗಿ ಉಂಡು ಉಟ್ಟು ಸುಖಿವಾಗಿ ಇರಬೇಕು ಎಂಬ ಧೋರಣೆ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಆಧುನಿಕ ಜ್ಞಾನ-ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದಿಂದ ನಾವು ಅನೇಕ ರಂಗಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಗತಿಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದೆಂದು ಹೇಳಿದರೂ ಸಹ ಅದು ಸರ್ವರ ಹಿತ ಕಾಯುವುದಕ್ಕೆ ಹುಟ್ಟಿದ್ದಲ್ಲ. ಅದು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ, ಬಂಡವಾಳಶಾಹಿಗಳ ಹಿತಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಹುಟ್ಟಿದ್ದಾಗಿದೆ. ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ತೆಕ್ಕೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ತಾವು ಮಾತ್ರ ಶ್ರೀಮಂತರಾಗಬೇಕೆಂಬ ಧನಪಿಶಾಚಿತನದಿಂದ ಹುಟ್ಟಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಬಂಡವಾಳಶಾಹಿಗಳ ಜ್ಞಾನ ಋಣಾತ್ಮಕ ಮುಖವೆ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.

ಒಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ ಹಳ್ಳಿಗಳು ಚಿಂತನೆ, ಸ್ವಾವಲಂಬನೆ ಮತ್ತು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಕೇಂದ್ರಗಳೆ ಆಗಿದ್ದವು. ಈಗ ಅವು ಪಟ್ಟಣ ಮತ್ತು ನಗರಗಳಿಗೆ ಸ್ಥಳಾಂತರವಾಗಿವೆ. ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ರೈತರ ಪ್ರಾಧಾನ್ಯತೆ ಇಲ್ಲವಾಗಿದೆ. ಇನ್ನೂ ಕೃಷಿ ಅವಲಂಬಿತ ಕುಶಲಕರ್ಮಿಗಳು, ಕಾರ್ಮಿಕರು ನಿರ್ನಾಮದ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ಇವರೆಲ್ಲರ ಜೀವನ ಚಕ್ರ ವಿಘಟನೆಯ ದಾರಿ ಹಿಡಿದಿದೆ. ಎಲ್ಲರೂ ಈಗ ನಗರಮುಖಿಗಳಾಗಿರುವರು. ಇದಕ್ಕೆ ಬಹು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಯಂತ್ರ-ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಆಧುನಿಕತೆಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಯೆ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣವೆನ್ನಬಹುದು. ಹೊಲವುಳ್ಳ ರೈತನೆ ತನ್ನ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಕೂಲಿಕಾರನಾಗಿ ದುಡಿಯುವ ಸ್ಥಿತಿ ನಿರ್ಮಾಣವಾಗಿ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ ಕುಂಟಿತಗೊಂಡಿರುವುದು. ಮೇಲಾಗಿ ನಮ್ಮ ಆರ್ಥಿಕ ನೀತಿಯ ಪರಿಣಾಮದ ಫಲವಾಗಿ ಅನ್ಯ ದೇಶಗಳಿಂದ ಆಹಾರೋತ್ಪನ್ನಗಳ ಆಮದು ಕೂಡ ನಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜನಪದ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಲು ಕಾರಣವಾಗಿದೆ.

೧೮ನೇ ಶತಮಾನದ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯಶಾಹಿ ಮಹತ್ವಾಕಾಂಕ್ಷೆಯ ಪರಿಣಾಮದಿಂದ ಯುರೋಪ ಖಂಡದಲ್ಲಿ ಕೈಗಾರಿಕೆ ಕ್ರಾಂತಿ ಆವಿಷ್ಕಾರಗೊಂಡಿತ್ತು. ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಇದು ಆಧುನಿಕತೆಯ ಪರಿವೇಶ ತೊಟ್ಟುಕೊಂಡು ಭಾರತಕ್ಕೂ ಕಾಲಿಟ್ಟಿತ್ತು. ಕೈಗಾರಿಕೆ ಯಂತ್ರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯೇ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಬಾಗಿಲನ್ನು ತೆರೆಯಿತು ಎನ್ನಬಹುದು. ಇದಕ್ಕೂ ಮುಂಚೆ ಜನಪದ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಕೈಗಾರಿಕೆ ಇತ್ತಾದರೂ ಅದು ಹೊರಗೆ ವಿಶೇಷಗೊಳಿಸಿ ಹೇಳುವ ಜ್ಞಾನಮಾದರಿಯಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. "ಅಖಂಡ ಜೀವನ ಜ್ಞಾನದ ಒಂದು ಭಾಗ ಮಾತ್ರವಾಗಿತ್ತು. ಹದಿನೇಳನೆಯ

ಶತಮಾನಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ತನ್ನ ಸಹಜ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ವಿಕಾಸ ಹೊಂದಿದ ಹದಿನೇಳನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಕೈಕಾರಿಕಾ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಿಂದ ಹುಟ್ಟಿದ ಆಧುನಿಕ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಈ ಸಹಜ ವಿಕಾಸಶೀಲ ಆಧುನಿಕತೆಯನ್ನು ನಿಕೃಷ್ಟವಾಗಿಸಿತ್ತು."[೮] ಈ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಹುಟ್ಟಿನ ಜೊತೆಗೆ ಅದರ ವಿಕಾಸವನ್ನು ಕುರಿತು ಡಾ.ಹಿ.ಶಿ.ರಾಮಚಂದ್ರೇಗೌಡರು ಹೇಳುವ ಮಾತುಗಳು ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಾರ್ಹವಾಗಿವೆ. ಈ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಪ್ರೇರಕವಾದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ನಮ್ಮ ಜನಪದರ ಜೀವನ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಚಕ್ರದ ನಿರ್ದೇಶಕ ತತ್ವವಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸಿತು.

ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮೂಲದ ಆಧುನಿಕತೆ ಹುಟ್ಟಿದ್ದೇ ಕೈಗಾರಿಕೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಿಂದ. ಈ ಕೈಗಾರಿಕೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಇದುವರೆಗೆ ಜನಪದ ಪರಂಪರೆಯಲ್ಲಿ ಅಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿದ್ದ ಸಾವಯವ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯೀಕರಣಗೊಳಿಸಿತು. ಇತರ ಜ್ಞಾನ ಮಾದರಿಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳನ್ನು ಹಿಂದುಳಿದ ಜ್ಞಾನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯೊಂದು ನಾಮಾಂಕಿತಗೊಳಿಸಿತು. ಇದು ಜನಪದ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮೇಲೆ ದೊಡ್ಡ ಆಘಾತವನ್ನುಂಟು ಮಾಡಿತು. ಈ ಆಘಾತ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮೇಲೆಯೂ ಆಯಿತು.

೬.೩ ಜಾಗತೀಕರಣ ; ಹುಟ್ಟು –ವಿಕಾಸ

ಇಂದು ಯಾವುದೇ ವಿಷಯವನ್ನು ಕುರಿತು ಮಾತನಾಡುವಾಗಲೆಲ್ಲ ಸರ್ವೇ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 'ಜಾಗತೀಕರಣ' (Globalisation) ಎಂಬ ಪದವನ್ನು ಬಳಸಿಯೆ ಮಾತನಾಡುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ಜಾಗತೀಕರಣವೆಂಬ ಶಬ್ದವು ಭಾರತಕ್ಕೆ ಕಳೆದ ೯೦ರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಪರಿಚಯವಾಗಿ ಅಲ್ಲಿಂದ ಇಲ್ಲಿಯ ತನಕ ಸರ್ವರಂಗಗಳಲ್ಲೂ ಒಂದು ಸಿದ್ಧಾಂತವಾಗಿ ತನ್ನ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ ಎನ್ನಬೇಕು.

ಜಾಗತೀಕರಣವು 'ಇಡೀ ವಿಶ್ವವೇ ಒಂದು ಹಳ್ಳಿ' (World Village) ಎಂಬ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯನ್ನು ವಿಕಾಸಗೊಳಿಸಿದ ಜಾಗತೀಕ ಆರ್ಥಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯು ಕೆಲವರಿಗೆ ಸ್ವರ್ಗವಾಗಿಯೂ ಉಳಿದವರಿಗೆ 'ನರಕ' ವಾಗಿಯೂ ಪರಿಣಮಿಸಿದೆ ಅಂದರೆ ಬಡವರನ್ನು ಮತ್ತಷ್ಟು ಬಡವರಾಗಿಯೂ ಶ್ರೀಮಂತರನ್ನು ಮತ್ತಷ್ಟು ಶ್ರೀಮಂತರನ್ನಾಗಿಸುವುದು ಈ ಅಂಶವನ್ನು ಪ್ರಚುರಪಡಿಸಲು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುವ ಇತರ ಪದಗಳೆಂದರೆ "ಆರ್ಥಿಕ ಉದಾರೀಕರಣ, ಖಾಸಗೀಕರಣ, ಪಾಶ್ಚಾತೀಕರಣ, ಸಂಸ್ಕೃತೀಕರಣ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು"[೨] ಆಗಿವೆ.

ಜಾಗತೀಕರಣದ ಮೂಲಬೇರು ಇರುವುದೆ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕ್ರಾಂತಿಯಲ್ಲಿ. ೧೭ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾದ ಬಂಡವಾಳಶಾಹಿ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕ್ರಾಂತಿ ೧೮-೧೯ನೇ ಶತಮಾನಗಳಲ್ಲಿ ಯುರೋಪ್ ದೇಶಗಳಿಗೆ ಅಧಿಕ ಸಂಪತ್ತನ್ನು ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಒದಗಿಸಿತು. ಇದಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾಗಿ ಮತ್ತುಷ್ಟು ಲಾಭ ಗಳಿಸಲು ತೃತೀಯ ಜಗತ್ತನ್ನೆ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತು ಒದಗಿಸುವ ವಸಾಹತುಗಳನ್ನಾಗಿ ಬ್ರಿಟನ್ ಮತ್ತು ಇತರ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹೊಂದಿದ ದೇಶಗಳು ಮಾಡಿಕೊಂಡವು. ಇದನ್ನೆ ಮುಂದುರಿಸಲು ರಾಜಕೀಯವಾಗಿ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯಶಾಹಿ ನೀತಿಯಡಿ ಜಾಗತಿಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು "ಅಧೀನಕ್ಕೆ ತರಲು ಈ

ದೇಶಗಳು ಹೆಣಗಾಡಿದವು."[1] ಈ ಪೈಪೋಟಿಯೆ ಜಗತ್ತು ಎರಡು ಮಹಾಯುದ್ಧಗಳಿಗೆ ಕಾರಣವೂ ಆಯಿತು. 'ಆಧುನಿಕತೆ ಮತ್ತು ಜಾಗತೀಕರಣ' ಇವು ಎರಡು ಆರ್ಥಿಕರಂಗದ ಎರಡು ಮುಖಗಳಾಗಿವೆ ಎನ್ನಬೇಕು.

ಜಾಗತೀಕರಣವು ಹೊಸ ಆರ್ಥಿಕ ನೀತಿಯನ್ನು ಪ್ರಬಲವಾಗಿ ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುವ ಸಲುವಾಗಿ ಅಂತಃರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಹಣಕಾಸು ಸಂಸ್ಥೆ (ಐ.ಎಂ.ಎಫ್) ಯನ್ನು ಹುಟ್ಟು ಹಾಕಲಾಯಿತು. ಈ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಮೂಲಕ ಬಡ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಿಗೆ ಸಾಲ, ಸಹಕಾರ ನೀಡುವ ಉದ್ದೇಶವನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದರೂ ಆ ಮೂಲಕ ಬಡ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಹಂಗಿನಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳವುದು ಇದರ ಹಿಂದಿನ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿತ್ತು.

ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಶತ ಅರ್ಧಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕೈಗಾರಿಕ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದ ಅಮೇರಿಕಾವು ಜಗತ್ತಿನ ದೊಡ್ಡಣ್ಣನೆಂದು ಕರೆಯಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ಅಲ್ಲದೆ ಅಮೇರಿಕೆಯ ಯಜಮಾನಿಕೆಯನ್ನು ಇತರ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯಶಾಹಿ ದೇಶಗಳು ವಿರೋಧವಿಲ್ಲದೆ ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡವು. ಹೀಗೆ ಜಾಗತೀಕರಣ ಆರ್ಥಿಕ ನೀತಿಯ 'ಗ್ಯಾಟ' ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿತು.

ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹೊಂದಿದ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಶೀಲ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳನ್ನೂ ತನ್ನ ಕಡೆಗೆ ಸೆಳೆದುಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಪೈಪೋಟಿ ನಡೆದು ಇದರಲ್ಲಿ ಅಮೇರಿಕ ಯಶಸ್ಸನ್ನು ಕಂಡಿತು. ಇದರ ಒಂದು ಬೆಳವಣಿಗೆಯೆಂದರೆ ಬಹುರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕಂಪನಿಗಳು (Multinational Comapany) ಜಾಗತಿಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ಮತ್ತು ದೇಶೀ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಅಧೀನಕ್ಕೊಳಪಡಿಸಿದ್ದು, ಆ ಮೂಲಕ ಬಹುರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕಂಪನಿಗಳು ಎಲ್ಲೆಡೆ ತಮ್ಮ ಆರ್ಥಿಕ ವಸಾಹತುಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸತೊಡಗಿದವು. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ರಾಜಕೀಯ, ಆರ್ಥಿಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹೊಂದಿದ ಅಮೇರಿಕಾ ಒದಗಿಸುವ ಕಾರಣ. ಬಹುರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕಂಪಿನಗಳ ಬೇರು ಇದ್ದುದ್ದೇ ಈ ದೇಶದಲ್ಲಿ, ಇದನ್ನೇ ನವವಸಾಹತುಶಾಹಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಯಿತು. ಇದರ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿಯೆ ಬಡ ಮತ್ತು ಶ್ರೀಮಂತ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳ ನಡುವೆ ದೊಡ್ಡ ಕಂದಕವೇ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ಇದು ಕೃಷಿ ಪ್ರಧಾನವಾದ ಭಾರತದಂತ ದೇಶದ ಮೇಲೂ ಆಯಿತು.

ಆರ್ಥಿಕ, ಬ್ಯಾಂಕಿಂಗ್, ವಿಮೆ ದೂರಸಂಪರ್ಕ ಮತ್ತು ಕೃಷಿಯನ್ನು ವ್ಯಾಪಾರ ಸಂಬಂಧ ಹಣ ಹೂಡಿಕೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಲು ಡಂಕಲ್ ಡ್ರಾಫ್ಟ್‌ನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿ, "ಇವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಗ್ಯಾಟ್ ಒಪ್ಪಂದ ಪರಿಧಿಯೊಳಗೆ ತರಲಾಯಿತು. ವಿವಿಧ ದೇಶಗಳು ಇದರಿಂದ ತಮ್ಮ ಆಂತರಿಕ ಸಂಗತಿಗಳಲ್ಲಿ ಹೊಂದಿದ್ದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಕೈಗಾರಿಕೆ, ಕೃಷಿ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಸ್ವಾಯತ್ತತೆಯನ್ನು ಕಸಿದುಕೊಳ್ಳಲಾಯಿತು. ಇದನ್ನೇ ಆರ್ಥಿಕ ತಜ್ಞರು ಜಾಗತೀಕರಣ ಎಂದು ಕರೆದರು."[2] ಆದರಂತೆ ಜಾಗತಿಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬಹುರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕಂಪನಿಗಳು ಸ್ಥಳೀಯ ಕಂಪನಿಗಳೊಂದಿಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಹಾಗೂ ಮುಕ್ತವಾಗಿ ಸ್ಪರ್ಧೆಗಿಳಿದು ಸ್ಥಳೀಯ ಮಿಲ್ಲು, ಕಾರ್ಖಾನೆ, ಉದ್ದಿಮೆಗಳನ್ನು ಮಣ್ಣು ಮುಕ್ಕಿಸಿದವು. ಇದನ್ನೇ ಗ್ಯಾಟ್ ಒಪ್ಪಂದ ಸಾಧಿಸಿದ್ದು ಎನ್ನಬೇಕು. ಈ ಒಪ್ಪಂದವನ್ನು ತೃತೀಯ ಜಗತ್ತಿನ ಭಾರತದಂತಹ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಶೀಲ ದೇಶಗಳು ಒಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಜಾಗತೀಕರಣ ಒತ್ತಡ ಹೇರಿತು. ಇದರ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ೧೯೯೦ ರಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧವಾದ ಡಂಕಲ್ ವರದಿ ೧೯೯೩ ರಲ್ಲಿ ಭಾರತವು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡು ಸಹಿ ಹಾಕಿತು.

ವಸಾಹತುಶಾಹಿಯು ಯುದ್ಧದ ಮೂಲಕ ಇಡೀ ಪ್ರಪಂಚದ ಮೇಲೆ ತನ್ನ ಅಧಿಪತ್ಯವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದರೆ ಅದೇ ಜಾಗತೀಕರಣವು, ಎಲ್.ಪಿ.ಜಿ .(ಉದಾರೀಕರಣ, ಖಾಸಗೀಕರಣ, ಭೌಗೋಳಿಕರಣ) ದಿಂದ ಇಡೀ ಪ್ರಪಂಚದ ಮೇಲೆ ತನ್ನ ಅಧಿಪತ್ಯವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿತು. ದೇಶಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ಜಾಗತೀಕರಣಗೊಳಿಸಿತು. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಜಾರಿಗೆ ಬಂದ ಈ ಜಾಗತೀಕರಣವನ್ನೇ ಹೊಸ ಆರ್ಥಿಕ ನೀತಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಯಿತು. ಭಾರತ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ ಪಡೆಯುವ ಮೊದಲು ವಸಾಹತುಶಾಹಿ ಹೇಗೆ ಇಲ್ಲಿನ ಸ್ಥಳೀಯ ಜನಪದರನ್ನು ಅನಾಗರಿಕರೆಂದು ಕರೆದು ಅವರನ್ನು ನಾಗರಿಕರನ್ನಾಗಿಸುವುದು ತಮ್ಮ ಧರ್ಮವೆಂದು ಭಾವಿಸಿತ್ತೋ ಹಾಗೆಯೇ ೯೦ರ ದಶಕದ ಜಾಗತೀಕರಣವು ಕೂಡ ಸ್ಥಳೀಯ ನಾಗರಿಕರನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಥದ ಕಡೆಗೆ ಕೊಂಡೊಯ್ಯುವುದು ತನ್ನ ಧರ್ಮವೆಂದು ಭಾವಿಸಿತು. ಭಾರತವು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂತ್ರವನ್ನು ಜಪಿಸುತ್ತಲೇ ತನ್ನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ವಿದೇಶಿ ಬಹುರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕಂಪನಿಗಳಿಗೆ ಮಾರಿಕೊಂಡು ಬಿಟ್ಟಿತು. ಇವುಗಳಿಗೆ ತಾವೇನು ಕಡಿಮೆ ಇಲ್ಲವೆನ್ನುವಂತೆ ದೇಶೀಯ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಬಂಡವಾಳಶಾಹಿಗಳು, ಕಂಪನಿಕಾರರು ಕೂಡ ವಿದೇಶಿ ಕಂಪನಿಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಪೈಪೋಟಿಗಿಳಿದರು. ಇವೆರಡರ ಗುರಿ ಮಾತ್ರ ಒಂದೆ ಎಂಬುದು ಗಮನಾರ್ಹ. ಇಲ್ಲಿ ಬಹುಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿದ್ದು ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನಾ ಕ್ಷೇತ್ರದ ಮೇಲೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ನಮ್ಮ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಪ್ರಪಂಚವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಮಾನವನು ಪರಿಸರ, ಕಾಡು, ಊರು, ನಗರ ಹೊಲ ಇವುಗಳ ನಡುವೆ ಜೀವಿಸುತ್ತಾನೆ. ಇವುಗಳ ನಡುವೆ ನಡೆಯುವ ಆವರ್ತನ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತು ಉತ್ಪಾದನೆ ಚಟುವಟಿಕೆ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಚಟುವಟಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡವರು ಶ್ರಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಇಂದು ಈ ಶ್ರಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ರೈತ ವರ್ಗವನ್ನು ಜಾಗತೀಕರಣವೆಂಬ ನಂಜು ಆವರಿಸಿಕೊಂಡು ಪ್ರಾಣ ಹೀರುತ್ತಿರುವ ಸಂಗತಿಯನ್ನು ನಿತ್ಯವೂ ಸುದ್ದಿಯಾಗುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ.

ರೈತರ ಮತ್ತು ಅತಿಸಣ್ಣ ರೈತರ ನಿರ್ಗತಿಕ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ಇಂದು ಸುಪರ್‌ಮಾರ್ಕೆಟ್, ಮಾಲ್, ಬಿಗ್ ಬಜಾರಗಳು ಕೂಡ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತವೆ. ರೈತರ ಇಳುವರಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಶ್ರೀಮಂತ ಕಂಪನಿಗಳು ಆಕ್ರಮಿಸಿದ್ದರೆ, ಅವರ ಬೆಳೆ, ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಗಳನ್ನು ಇವುಗಳು ಆಕ್ರಮಿಸಿಕೊಂಡಿವೆ. ಮಧ್ಯವರ್ತಿ ಎಜೆಂಟರುಗಳ ಹಾವಳಿಗಳಿಂದ ರೈತರ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ನ್ಯಾಯಬೆಲೆ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ನಿರ್ಮಾಣವಾಗಿದೆ ಎನ್ನಬೇಕು.

ಸಣ್ಣ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಮ ವರ್ಗದ ರೈತರಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಾಗಲಿ, ನೀರಾವರಿಯಾಗಲಿ ಮತ್ತು ಸಾರಿಗೆ ಸೌಲಭ್ಯಗಳಾಗಲಿ ದೊರಕುತ್ತಿಲ್ಲ. ಬೆಳೆ ತೆಗೆಯಬೇಕಾದರೆ ಅಧಿಕ ಖರ್ಚು ಇರುವುದರಿಂದ ಅವರು ಭೂಮಿಯಿಂದ ಬೇರೆಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಭೂಮಿಯ ಬಳಕೆಯ ತಂತ್ರ ಹೆಚ್ಚಾದಂತೆಲ್ಲ ಕಂಪನಿಗಳ ಬೇಸಾಯ ಭೂಮಿ, ಸರಕಾರಿಭೂಮಿ ಕೃಷಿಯೇತರ ಭೂಮಿ ಹಾಗೂ ಕಡಿಮೆ ಕೃಷಿ ಮಾಡಿದ ಭೂಮಿ ಗ್ರಾಮ ಅರಣ್ಯ ಭೂಮಿ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ಕೃಷಿಯಾಧಾರಿತ ಉದ್ಯಮಗಳು ಈ ಜಾಗತೀಕರಣದಲ್ಲಿ ತಲೆಯೆತ್ತುತ್ತಿವೆ. ಬಡರೈತ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿರುವ ಭೂಹೀನತೆಗೆ ಈ ಕೃಷಿ ನೀತಿಯೇ ಕಾರಣವಾಗಿದ್ದು, ಅವರ ಸುಸ್ಥಿರ ಬದುಕು ಮತ್ತು ನ್ಯಾಯಯುತ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯನ್ನು ಕಸಿದುಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

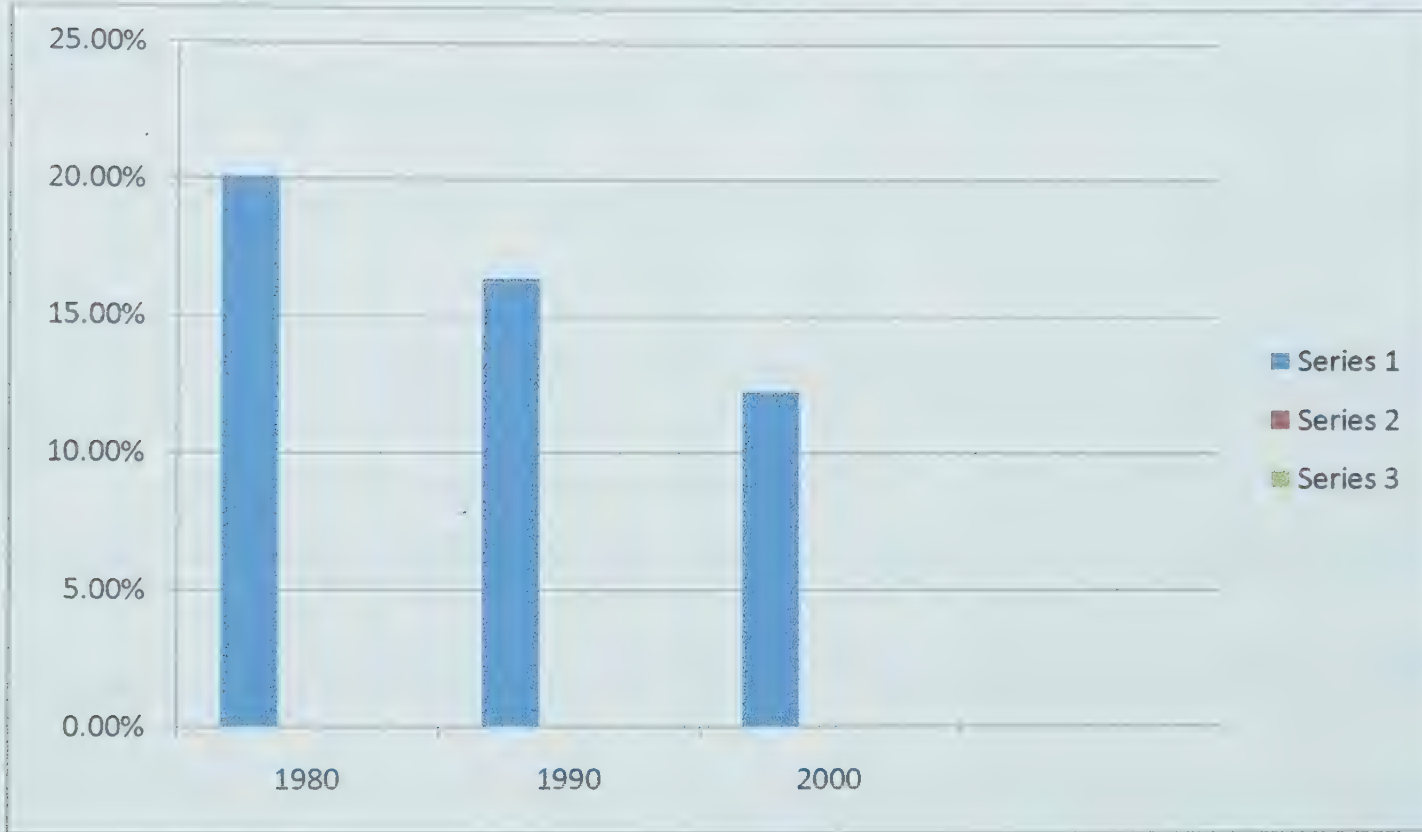
ಇದು ಹೀಗಾದರೆ ಮತ್ತೊಂದೆಡೆ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚಾದ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳ ಶೇಖರಣೆಗೆ ಮತ್ತು ಇನ್ನೊಂದೆಡೆ ಹಸಿವಿನಿಂದ ನರಳುತ್ತಿರುವ ಜನರ ಒಟ್ಟೊಟ್ಟಿಗಿನ ಇರುವಿಕೆ ಇರುವುದು ಜಾಗತೀಕರಣದ ಶನಿ ಸಂತಾನವಾದ ವಾಣಿಜ್ಯೀಕರಣದ ನೀತಿಯ ನೇರ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿದೆ. ಗ್ರಾಮೀಣ ಕೃಷಿಯಾಧಾರಿತ ಆರ್ಥಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯು ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಬಹುಸಂಖ್ಯಾತ ಜನರನ್ನು ಆಧರಿಸಿದ್ದು, ಅದರಲ್ಲೂ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಸಣ್ಣ ರೈತರನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಬದಲಾಗುತ್ತಿರುವ ಕೃಷಿ ನೀತಿಗಳು ಕೃಷಿಯ ನಿಗಮೀಕರಣ, ಯಾಂತ್ರೀಕರಣ ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಗೆ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದ ಸಾಲ, ಸಬ್ಸಿಡಿಗಳ ಹಿಂತೆಗೆತ ಇವುಗಳನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ರೈತರ ದುಡಿಮೆಯ ಹಕ್ಕುಗಳು ಹಾಗೂ ಬಡಜನರ ಮೇಲೆ ಅದರಿಂದಾಗುವ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಅರ್ಥೈಸಬೇಕಾಗಿದೆ. ಎಲ್ಲ ದುಡಿಮೆಯು ನೇರವಾಗಿ ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆ ಹಾಗೂ ಜೀವನ ಭದ್ರತೆಗೆ ಜಾಗತೀಕರಣ ಹೇಗೆ ಸವಾಲಾಗಿದೆ ಎಂಬುದು ಅರ್ಥೈಸಬೇಕಿದೆ.

ಗ್ರಾಮೀಣರಿಗೆ ಅತ್ಯಧಿಕ ಉದ್ಯೋಗ ಕ್ಷೇತ್ರವೆಂದರೆ ಅದು ಕೃಷಿಯೇ ಆಗಿದೆ. ೧೯೯೧ರ ನಂತರ ಸರಕಾರವು ಜಾಗತೀಕರಣದ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಹೊಸ ಕೃಷಿ ನೀತಿಯನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸಿತು. ಈ ಕೃಷಿ ನೀತಿಯು ನಮ್ಮ ರೈತರಿಗೆ ವರದಾನವಾಗುವ ಬದಲು ಶಾಪವಾಯಿತು. "ಭೂ ಒಡೆತನದ ಸ್ಥಿರೀಕರಣ ಮತ್ತು ಭೂಮಿತಿ ಕಾಯಿದೆಗೆ ಸೂಕ್ತ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ತರುವ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಸರಕಾರವು ತನ್ನ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಆಕ್ರಮಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ತಂದಿತು. ಕಾಯ್ದೆಯ ಮೂಲಕ ವಶಪಡಿಸಿಕೊಂಡ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಖಾಸಗಿ ಹೂಡಿಕೆದಾರರಿಗೆ, ಕಂಪನಿಗಳಿಗೆ ಅಥವಾ ದೊಡ್ಡ ಭೂಮಾಲೀಕರಿಗೆ ಗುತ್ತಿಗೆ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ರಫ್ತು ಉದ್ದೇಶದ ಕೃಷಿ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ನೀಡತೊಡಗಿತ್ತು."[೮] ಇದರಿಂದ ಆ ಗ್ರಾಮೀಣರ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರಕ್ಕೂ ಕೊಕ್ಕೆ ಬೀಳುವಂತಾಯಿತು. ರೈತರು ತಮ್ಮ ಬದುಕಿನ ಗಂಜಿಯನ್ನು ಕಸಿದುಕೊಂಡಿತು. ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯ ಬೆಳೆಯುವ ಬದಲಿಗೆ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಮಾಡಿತ್ತು.

ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಇಳುವರಿ ಸ್ವರೂಪಕ್ಕೆ ಬದಲಾಗುತ್ತಿರುವ ಕೃಷಿಯು ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಯಾಂತ್ರೀಕರಣಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಿತ್ತು. ಇದರಿಂದ ರೈತರಿಗೆ ಅಸಂಘಟಿತ ಕೃಷಿಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಬಲವಾದ ಹೊಡೆತ ಬಿದ್ದಿತು. ಇದು ಗ್ರಾಮೀಣ ವಲಯದಲ್ಲಿ ಮತ್ತಷ್ಟು ನಿರುದ್ಯೋಗಕ್ಕೆ ಕಾರಣವೂ ಆಯಿತು. ಈ ಎಲ್ಲಾ ಬದಲಾವಣೆಗಳಿಂದ ವ್ಯವಸಾಯದ ಖರ್ಚು ವೆಚ್ಚ ಹೆಚ್ಚಾಯಿತಲ್ಲದೆ, ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ರೈತರು ಸಾಲದ ಸುಳಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಲುಕಿ ಕೃಷಿಯಿಂದ ಅವರು ವಿಮುಖರಾಗುವುದಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲವೆ ಆತ್ಮಹತ್ಯೆಗೆ ಕಾರಣವಾಯಿತೆಂಬುದನ್ನು ನಾವು ನೋಡುತ್ತಿದ್ದೇವೆ.

ರೈತರ ಬಡತನದ ಜೊತೆಗೆ ಅವರ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯು ಹೊಸ ಆರ್ಥಿಕ ಸುಧಾರಣೆಯ ನಂತರ ಮತ್ತಷ್ಟು ಕುಂಠಿತಗೊಂಡಿರುವುದು ಅವರ ದುಡಿಮೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆಯ ಜೊತೆಗೆ ತಳಕು ಹಾಕಿಕೊಂಡಿದೆ. ೧೯೮೦ ಶೇ.೨೦.೧ ರಷ್ಟಿದ್ದ ಕೃಷಿಕರ ಸಂಖ್ಯೆ ೧೯೯೦ ರಲ್ಲಿ ಶೇ.೧೬.೪ಕ್ಕೆ ಇಳಿಯಿತು. ೨೦೦೬ ರಲ್ಲಿ ೧೨.೨೬ಕ್ಕೆ ಬಂದಿತ್ತು. ಇದು ಕೃಷಿಕರ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿದರ ಹಿನ್ನೆಲೆಯನ್ನು ತೋರಿಸುತ್ತದೆ.

ಕೋಷ್ಟಕ–೨


25.00%
20.00%
15.00%
10.00%
5.00%
0.00%
1980
1990
2000
Series 1
Series 2
Series 3

ಕೋಷ್ಟಕ –೩

<u>ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವೃತ್ತಿಪರ ಬದುಕಿನ ಕ್ರಮಗಳು :</u>

ಕುಟುಂಬದ ರೀತಿ	ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಜಾತಿ/ಪ.ಪಂಗಡ			ಇತರರು			ಸರಾಸರಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸ	
	೧೯೮೧	೧೯೯೧	೨೦೧೧	೧೯೮೧	೧೯೯೧	೨೦೦೧	೧೯೮೯	೧೯೯೧
ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಾಲಂಬನೆ	೨೦.೧	೧೮.೯	೧೬.೪	೪೩.೩	೪೩.೩೨	೪೧.೧	೦.೪೪	೦.೪೬
ಕೃಷಿಯೇತರ ವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ	೧೧.೦	೧೦.೭	೧೨.೦	೧೩.೮	೧೪.೪೨	೧೪.೮	೦.೮೦	೦.೭೪
ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಮಿಕರು	೫೧.೭	೪೯.೩	೫೧.೪	೨೩.೨	೨೩.೨	೧೯.೦	೨.೨೩	೨.೧೩
ಇತರೆ ಕಾರ್ಮಿಕರು	೧೧.೪	೧೦.೨	೧೦.೦	೭.೯	೬.೯	೬.೩	೧.೪೪	೧.೪೮
ಇತರರು	೬.೯	೯.೭	೧೦.೨	೧೧.೫	೧೨.೧	೧೮.೭	೦.೬೦	೦.೮೦

ಹೀಗಿರುವಾಗ ೧೯೮೧ರಲ್ಲಿ ಶೇಕಡಾ ೨೦.೯ರಷ್ಟಿದ್ದ ಗ್ರಾಮೀಣ ದಲಿತ ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಮಿಕರ ಸಂಖ್ಯೆ ೧೯೯೧ರ ಹೊತ್ತಿಗೆ ೧೮.೯ಆದರೆ ೨೦೦೧ರಲ್ಲಿ ೧೬.೪ ಆಯಿತು. ಅಂದರೆ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಾಲಂಬಿಗಳಾದ ದಲಿತರು ಕೂಲಿಯಾಳುಗಳಾಗಿ ಮಾರ್ಪಟ್ಟರು. ಹಾಗೆಯೇ ದಲಿತೇತರರು ೧೯೮೧ರಲ್ಲಿ ೪೩.೩ ರಷ್ಟಿದ್ದು, ೧೯೯೧ ರಲ್ಲಿ ೪೩.೩೨ ರಷ್ಟು ಮತ್ತು ೨೦೦೧ ರಲ್ಲಿ ೪೧.೧ ರಷ್ಟು ಆದರು. ಇವರ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಮೇಲಿನಂತೆಯೇ ಆಯಿತು. ಇದಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾದ ಯಾಂತ್ರೀಕರಣ ಮತ್ತು ಕೃಷಿ ಭೂಮಿ ಕೃಷಿಯೇತರ ಕೆಲಸ ಕಾರ್ಯಗಳಿಗೆ ಬಳಸಲಾಯಿತು. ಕಾರಿಡಾರಗಳು ವಸತಿ ಸಮುಚ್ಚಯಗಳು ಹೊಸ ಹೊಸ ಬಡಾವಣೆಗಳು ನಿರ್ಮಾಣವಾಗತೊಡಗಿದ್ದರಿಂದ ಅನೇಕರು ತಮ್ಮ ಭೂಮಿಯನ್ನು ರಿಯಲ್‌ಸ್ಟೇಟ್ ಮಾಫಿಯಾಕ್ಕೆ ಬಲಿಯಾದರು. ಇದರಿಂದ ರೈತರು ಗಣನೀಯ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ಅವರೇ ಕೂಲಿಯಾಳುಗಳಾಗಿ ದುಡಿಯುವ ಸ್ಥಿತಿ ತಲೆದೋರಿತು ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಆರ್ಥಿಕ ಸುಧಾರಣಾ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಸರಕಾರವು ಬಡತನ ನೀಗುವಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವಹಿಸಿತ್ತು. ಆದರೆ ಗ್ಯಾಟ್ ಒಪ್ಪಂದದ ನಂತರ ಸರಕಾರವು ಬಡತನ ನಿರ್ಮೂಲನಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಿಗೆ ಹಣ ವ್ಯಯಿಸುವುದನ್ನು

ಕಡಿತಗೊಳಿಸಿತು. ಆದ್ದರಿಂದ ಕೃಷಿ ಆಧಾರಿತ ಉದ್ಯೋಗಗಳು ಕಡಿಮೆಯಾದವು. ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಇಳಿಕೆ ಕಾಣಿಸಿತು. ಇನ್ನೂ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡ ರೈತರ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರಗಳಿಗೆ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದ ಸಬ್ಸಿಡಿಯು ಕಡಿತಗೊಳಿಸಿರುವದರಿಂದ ಖರ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರತಿಫಲ ಕಡಿಮೆ ಎಂಬುವಂತಾಯಿತು ಎನ್ನಬೇಕು.

೬.೪. ಜಾಗತೀಕರಣದ ಪರಿಣಾಮ :-

ಯಾರೂ ಒಪ್ಪಲಿ ಬಿಡಲಿ ಯಾರಿಗೂ ಅರಿವಾಗದಂತೆ ಇಂದು ಜಾಗತೀಕರಣವು ಇದು ದೇಶ ರಾಜ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಆವರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಜಾಗತೀಕರಣದ ಜನಪ್ರಿಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಜನಪದ ಸಮಾಜ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮೇಲೆ ಅತ್ಯಂತ ಅಪಾಯಕಾರಿ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಿದೆ. ವ್ಯಾಪಾರೀಕರಣವೇ ಅದರ ಪರಮ ಗುರಿ. ಹಾಗಾಗಿ ಗ್ರಾಹಕನ ಅಭಿರುಚಿಗನುಗುಣವಾಗಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಬೇಕೆಂದು ಇಲ್ಲಿ ಜನಪದರ ಹಿತಕ್ಕಿಂತ ಗ್ರಾಹಕರ ಮತ್ತು ಉತ್ಪಾದಕರ ಸಂಬಂಧವೆ ಹೆಚ್ಚು ನಿಕಟವಾಯಿತು. ಇವೆಲ್ಲದರ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಇಂದು ಆಹಾರವೂ ಕೂಡ ಮಾರಾಟದ ಸರಕಾಗಿ ಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಮತ್ತು ಹಸಿವನ್ನು ನೀಗಿಸುವ ಎಷ್ಟೋ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಇಂದು ಮಾಲ್, ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್, ಬಿಗ್ ಬಜಾರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಇದು ಬಂಡವಾಳಗಾರರಿಗೆ ಲಾಭಗಳಿಕೆಯಾಗಿ ಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಹಿಂದೆಲ್ಲ ಹಸಿದು ಬಂದವರಿಗೆ ಅನ್ನವನ್ನು ನೀಡುವುದು ಧರ್ಮವೆಂದು ಜನಪದರು ಭಾವಿಸಿದರು. ಅವರೆಂದೂ ಅನ್ನವನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದವರಲ್ಲ. ಅನ್ನವನ್ನೀಯುವುದು ನನ್ನಿಯನ್ನು ನುಡಿಯುವುದು ಧರ್ಮವೆಂತಲೂ ತಿಳಿಯಲಾಗಿತ್ತು. ಅದೇ ಮಾತು ಇಂದು ತಿರುಗು ಮುರುಗಾಗಿ ಅನ್ನವನ್ನು ಮಾರುವುದು ಸುಳ್ಳನ್ನು ನುಡಿಯುವುದು ಜಾಗತೀಕರಣವು ತನ್ನ ಧರ್ಮವೆಂದು ಭಾವಿಸಿದೆ. ಜನಪದರು ಮಜ್ಜಿಗೆ ಎಂದು ಮಾರಿದವರಲ್ಲ.ಇಂದು ಮಜ್ಜಿಗೆಯು ಕೂಡ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದು ಗ್ರಾಮೀಣರ ಮೇಲೆ ಜಾಗತೀಕರಣದ ಪ್ರಭಾವವಾಗಿರುದನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಈಗಾಗಲೆ ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು, ಅರ್ಥಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಜಾಗತೀಕರಣದ ಕೆಡುಕುಗಳನ್ನು ಅರಿತು ಜನಪದರ ಗಮನಕ್ಕೆ ತರುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ರೈತಾಪಿವರ್ಗಗಳು ಜಾಗತೀಕರಣವು ನಮ್ಮ ಕೃಷಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳ ಮೇಲೆ ಉಂಟಾಗುತ್ತಿರುವ ವ್ಯತಿರಿಕ್ತ ಪರಿಣಾಮಗಳ ಕುರಿತು ಉಗ್ರವಾದ ಸ್ವರೂಪದಲ್ಲಿ ಚಳುವಳಿ ನಡೆಸುತ್ತಾ ಬಂದಿವೆ. ದೋಷಪೂರಿತ ಬೀಜಗಳ ಸರಬರಾಜು ರೈತರ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ನ್ಯಾಯಬೆಲೆ ದೊರೆಯದಿರುವುದು ಜೊತೆ ಏರಿಕೆ ಬಿಗ್ ಬಜಾರ್‌ಗಳ ಸ್ಥಾಪನೆ ವಿರುದ್ಧ ಹೋರಾಟಗಳನ್ನು ಪೋಲಿಸ್, ಮಿಲ್ಟ್ರೀ ಸಹಾಯದಿಂದ ಬಗ್ಗು ಬಡೆಯುತ್ತವೆ ಎನ್ನಬೇಕು.

ಹಿ.ಚಿ.ರಾಮಚಂದ್ರೇಗೌಡರು ನಮ್ಮ ಜನಪದ ಸಂರಚನೆ ಶಿಥಿಲಗೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಅದು ನಮ್ಮ ದೇಶಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ವಾಣಿಜ್ಯಕರಣ ಮಾಡಿರುವುದಕ್ಕೆ ಕಾರಣಗಳನ್ನು ಹುಡುಕುತ್ತಾರೆ. ಅವರು "ಎಲ್ಲಿ ಸಂಬಂಧಗಳು ಸಡಿಲಗೊಳ್ಳುತ್ತವೋ ಅಥವಾ ಕಡಿತಗೊಳ್ಳುತ್ತವೋ ಅಲ್ಲಿ ಜನಪದಗಳು ಅಸ್ಥಿರವಾಗುತ್ತವೆ." ಸಂಬಂಧ

ಎನ್ನುವುದು ಜನಪದಗಳ ಒಳಗಿನ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಮತ್ತು ಹಂಚಿಕೆಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟದು. ಆದರೆ ಜಾಗತೀಕರಣದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಸಂಬಂಧವೆನ್ನುವುದು ಕೇವಲ ಆರ್ಥಿಕಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಒಳಪಟ್ಟಿರುತ್ತದೆ. ಅದು ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಗ್ರಾಹಕ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಹಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೇ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ದೈನಂದಿನ ಜೀವನಾವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಗ್ರಹಿಸಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುತ್ತದೆ. ಗೃಹೋತ್ಪನ್ನಗಳಾದ ರೊಟ್ಟಿ, ಚಟ್ನಿ, ಹಪ್ಪಳ, ಸಂಡಿಗೆ, ಬಾನದ ಹಿಟ್ಟು, ಹೋಳಿಗೆ ಏನೆಲ್ಲ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಅಷ್ಟೇ ಏಕೆ, ಇಡ್ಲಿರವೆ, ದೋಸಾಹಿಟ್ಟು, ಏನೆಲ್ಲ ಗೃಹಬಳಕೆಗೆ ಬೇಕೋ ಅದೆಲ್ಲವನ್ನೂ ರೆಡಿಮೇಡ್ ಆಗಿ ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಅದು ಕೊಟ್ಟ ಭೌತಿಕ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ನಮಗೆ ಸಂತಸವೇನೋ ಕೊಟ್ಟಿದೆ ನಿಜ. ಆದರೆ ಜನಪದರನ್ನು ನಾಗರಿಕರನ್ನು ಆಲಸಿಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿದೆ. ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಇವೆಲ್ಲವನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಿದ್ದಪಡಿಸುವಲ್ಲಿ ಪರಸ್ಪರರ ಸಹಕಾರ, ಸಹಾಯ ಸಂಬಂಧವಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಈಗ ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ಸಿದ್ದಪಡಿಸುವಿಕೆ ತೀರ ಕ್ಷೀಣಿಸಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಜನಪದರ ಸಂಬಂಧಗಳು ಶಿಥಿಲವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಇವುಗಳ ಉತ್ಪತ್ತಿಸ್ಥಾನ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆಯಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗಿವೆ. ಗೃಹ ಉತ್ಪಾದನೆಗಳು ಈಗ ವಾಣಿಜ್ಯೋತ್ಪಾದನೆಗಳಾಗಿವೆ. ಇದನ್ನು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಾರ್ಯ ಕೈಗೊಂಡಾಗ ಇಂತಹ ಬದಲಾವಣೆಯು ನನಗೆ ಕಂಡು ಬಂದಿತು ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

೬.೫ ಜನಪದ ಆಹಾರ–ಉದ್ಯಮೀಕರಣ :–

ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ಎನ್ನುವುದು ಪಾರಂಪರಿಕವಾದುದು, ಕೌಟುಂಬಿಕವಾದುದು. ಅದು ಮಾನವನ ಅನಾದಿಕಾಲದಿಂದ ಬಂದುದಾದರೂ ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಅವನ ಅಭಿರುಚಿ, ಪಾಕಪ್ರಾವಿಣ್ಯತೆಗಳು ಸೇರ್ಪಡೆಯಾಗುತ್ತ ವಿಶಿಷ್ಟ ಮಾದರಿಯಾಗಿ ಈ ಮಾದರಿಗಳು ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಗೆ ಭಿನ್ನತೆಗೆ ಮತ್ತು ಕಾಲ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕನುಸಾರ ವ್ಯತ್ಯಾಸಕ್ಕೆ ಒಳಪಡುತ್ತಾ ಹೋಗುವುದು ಸಹಜ. ಆದರೆ ಮೂಲ ಮಾದರಿಗಳು ಪದೇ ಪದೇ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾಗುವುದು ಮಾತ್ರ ವಿರಳ. "ವಾಣಿಜ್ಯೀಕೃತ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಮತ್ತು ಜಾಗತೀಕರಣದ ಅನಿವಾರ್ಯತೆಯ ಒತ್ತಡಗಳಲ್ಲಿ ಉಳಿದ ವಿಷಯಗಳಂತೆ ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯೂ ಸಿಲುಕಿಕೊಂಡಿದೆ"[೧೦] ಎಂದು ರಾಗೌ ಅವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಹೌದು ಜಾಗತೀಕರಣದ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಜನಪದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಹೊಸ ಅಳವಡಿಕೆಗಳು ಬದಲಾವಣೆಗಳು ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿವೆ ಎನ್ನಬಹುದು. ಇದು ಯಾವುದೆ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರದ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಯು ಹೆಚ್ಚು ಕಮ್ಮಿಯಾಗಿ ಇದೇ ಆಗಿದೆ.

ಜನಪದರ ಆಹಾರವು ಅದರ ರೂಪ, ಸಿದ್ದತೆ, ರಚನೆ, ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಬಳಕೆಯಂತಹ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿದೆ. ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ ಆರ್ಥಿಕ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮುಖಗಳು ಅದಕ್ಕಿವೆ. ಜನಪದ ಆಹಾರ ನೋಡುವುದಕ್ಕೆ ಸರಳವಾಗಿ ಕಂಡರೂ ಅದು ಸಂಕೀರ್ಣ ಸ್ವರೂಪದ್ದಾಗಿದೆ ಎಂಬುದಂತೂ ಸ್ಪಷ್ಟ. ಒಂದು ಕಡೆಗೆ ಅದು ಜೀವನ ವಿಧಾನವನ್ನು ಇನ್ನೊಂದು ಕಡೆಗೆ ಅದು ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೌಶಲವನ್ನು ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಹೇಳುವುದು. ಈ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಶಾಸ್ತ್ರವೂ ಹೌದು, ಕಲೆಯೂ ಹೌದು. ಇದು ವೈಯಕ್ತಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಮೂಹಿಕ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ಪರಿಣಾಮ ಕೂಡ ಎರಡಕ್ಕೂ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಾಗೆ ವ್ಯಕ್ತವಾಗುವುದುಂಟು.

ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ :

ಹೈದ್ರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕದ ಭಾಗವಾದ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಆಹಾರ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯತೆಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ತುಂಬಾ ಪ್ರಧಾನವಾದುದು. ಈ ಭಾಗದ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರ ಜೋಳ, ಗೋಧಿ ಆಗಿದೆ. ಸುಮರು ನಲವತ್ತು ಐವತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಇಲ್ಲಿನ ಬಡವರಿಗೆ ಅನ್ನ(ಅಕ್ಕಿ) ಕೇವಲ ಹಬ್ಬದ ದಿನ ಮಾತ್ರ ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದ ವಿಶೇಷ ಆಹಾರವಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಭಾವಿ, ಕೊಳವೆಭಾವಿ ಕಾರಂಜಾ ಆಣೆಕಟ್ಟೆಯ ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯಗಳಿಂದಾಗಿ ಜೋಳವನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಗೋಧಿ, ಅಕ್ಕಿ (ಭತ್ತ) ವೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲಾತುತ್ತದೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರವಾಗಿ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನೇ ಉಪಹಾರ (ನ್ಯಾಯೇರಿ) ವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಅಭ್ಯಾಸವಿದೆ. ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ರೊಟ್ಟಿಗಳು ತಂಗಳಾಗಿ ಉಳಿದರೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಮುರಿದು ಕುಟ್ಟಿ ರೊಟ್ಟಿಮುರಿ ಅಂದರೆ ತಂಗುಳ ಖಟಿ ರೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಬೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡುವರು. ಇನ್ನು ಗೋದಿ ರೊಟ್ಟಿ (ಚಪಾತಿ) ತಂಗುಳ ಉಳಿದರೆ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡುವರು. ಇದಕ್ಕ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಚಕ್ಕೋಲಿ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಜೋಳ, ಗೋಧಿ, ಇಲ್ಲಿನ ಜನಪದರ ಪರಂಪರಾಗತವಾದ ಆಹಾರ ವಿಧಾನವಾಗಿರುವುದು ಜೋಳದ ಊಟದ ಬಗ್ಗೆ ಸರ್ವಜ್ಞ ಕವಿಯ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾದ ತ್ರಿಪದಿಯಿದೆ. ಅದೆಂದರೆ 'ಜೋಳವನ್ನು ಉಂಬಾತ ತೋಳದಂತಾಗುವನು, ಅಕ್ಕಿಯನು ಉಂಬಾತ ಹಕ್ಕಿಯಂತಾಗುವನು' ಎಂಬ ಈ ಜನಪ್ರಿಯ ಮಾತು ಜೋಳದ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಸಾರಿ ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಈ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಪಿಷ್ಠದ ಅಂಶ ಮತ್ತು ನಾರಿನಂಶ ಹೆಚ್ಚಿರುವದರಿಂದ ಪೌಷ್ಠಿಕತೆಗೆ ಮತ್ತು ಬಲವರ್ಧನೆಗೆ ಮೂಲ ಕಾರಣವೆಂದು ಭಾವಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಜೋಳ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥವೆಂಬುದು ಗಮನಾರ್ಹ. ಇದು ಸತ್ಯವೂ ಕೂಡ.

ಹಿಂದೊಮ್ಮೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಭೀಕರ ಬರಗಾಲ ಬಿದ್ದಿತು. ಆ ವರ್ಷ ರೈತರು ಏನೂ ಬಿತ್ತನೆ ಬೆಳೆಯದೆ ಹೊಲಗಳನ್ನು ಬೀಳು ಬಿಟ್ಟರು. ಬದುಕುವುದೇ ದುಸ್ತರವಾಗಿ, ರೈತರೆಲ್ಲರು ಸೇರಿ ಆ ವರ್ಷ ಹೊಲದ ಬಿರಾಡ (ಕಂದಾಯ) ಮಾಫ್ ಮಾಡಬೇಕೆಂದು ಹೈದ್ರಾಬಾದ ನಿಜಾಮರ ಹತ್ತಿರಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಈ ವರ್ಷ ಬರಗಾಲ ಬಿದ್ದಿದ್ದರಿಂಬಾಗಿ ರೈತರು ಏನನ್ನೂ ಬಿತ್ತಿ ಬೆಳೆದಿಲ್ಲ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ತಮಗ ಉಣ್ಣಲಿಕ್ಕ ಜೋಳ ಸಹ ಇಲ್ಲದಂತಹ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಇದೆ. ಎಂದು ಎಲ್ಲರೂ ಮನವಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡರಂತೆ ಅದಕ್ಕೆ ನಿಜಾಮರು ನಿಮಗೆ ಉಣ್ಣಲು ಜೋಳ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಏನಾಯ್ತು ಗೋಧಿ ಊಟ ಮಾಡಿರಿ ಎಂದು ಆದೇಶ ನೀಡಿದನಂತೆ. ಈ ದಂತ ಕಥೆ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಾರದಲ್ಲಿದೆ. ಜೋಳ ಕನಿಷ್ಠ ಬಡವರ ಆಹಾರ ಎಂಬುದು ಈ ಕಥೆಯ ಸಾರವಾಗಿದೆ.

ಬೀದರ ಬರಗಾಲಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾದಾಗ ಅನೇಕ ಮಠಮಾನ್ಯಗಳು ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಗಂಜಿಕೇಂದ್ರವನ್ನು ತೆರೆದು ಜನರನ್ನು ಸಲುಹಿದ ಪ್ರಸಂಗಗಳು ಇವೆ. ಭಾಲ್ಕಿಯ ಹಿರೇಮಠ ಸಂಸ್ಥಾನ, ಹಾರಕೂಡ ಶ್ರೀ ಚನ್ನವೀರ ಸಂಸ್ಥಾನ ಮಠ ಹೀಗೆ ಗ್ರಾಮ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಅನೇಕ ಕಾಲಗಳಿಂದ ಅನ್ನ ದಾಸೋಹ ನಡೆಸುತ್ತ ಬಂದಿರುವುವು. ಅನೇಕ

ವಿದ್ಯಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಶಾಲಾ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಫ್ರೀ ಬೋರ್ಡಿಂಗನ್ನು ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದ ಉದಾಹರಣೆಗಳು ಬೇಕಾದಷ್ಟಿವೆ. ಭಾಲ್ಕಿ ಚನ್ನಬಸವ ಪಟ್ಟದೇವರು ಶಾಂತಿನಿಕೇತನ ವಿದ್ಯಾಸಂಸ್ಥೆ ತೆರೆದು ಶಿಕ್ಷಣದ ಜೊತೆಗೆ ಅನ್ನ ದಾಸೋಹವನ್ನು ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದರು. ಪ್ರತಿ ಊರುಗಳಲ್ಲಿ ಓದುವ ಮಕ್ಕಳಿಗೆಂದೇ ಜನಪದರು ಒಂದು ರೊಟ್ಟಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ತೆಗೆದಿಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆಗಿನ್ನೂ ಯಾವ ಊರುಗಳಲ್ಲಿ ಹೋಟಲ್‌ಗಳಾಗಲಿ, ಖಾನಾವಳಿಗಳಾಗಲಿ ಇದ್ದಿರಲಿಲ್ಲ. ಮಠದ ದಾಸೋಹಗಳು, ಊರ ಶ್ರೀಮಂತರ ಮನೆಗಳೆ ಹೊರಗಿನಿಂದ ಬಂದವರಿಗೆ ಊಟದ ಕೇಂದ್ರಗಳಾಗಿದ್ದವು. ಅನ್ನದಾಸೋಹ ಒಂದು ಪುಣ್ಯದ ಕಾರ್ಯವೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಆಗ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಇತ್ತು. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಯಾರೂ ಆಗ ಹಾಲು, ಮೊಸರು ಮಾರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ದಾನ ಮಾಡುತ್ತಿದರು ಎನ್ನಬೇಕು.

ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮದುವೆಗಳು ನಾಲ್ಕೈದು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಸಂಭ್ರಮದಿಂದ ಜರುಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಒಂದೊಂದು ದಿನ ಒಂದೊಂದು ತರಹದ ಸಿಹಿ ಅಡುಗೆಗಳೆ ಅಲ್ಲಿನ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರವಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತೆಂದು ಈಗಲೂ ಅನೇಕ ಹಿರಿಯರು ನೆನಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮದುವೆಗಳು ಜರುಗುತ್ತಿದ್ದುದು ವೈಶಾಖ ಮತ್ತು ಜೇಷ್ಠಮಾಸಗಳಲ್ಲಿ. ಈ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಶೇಖರಣೆ ಅಥವಾ ಶೀಕಣಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಊಟ ಹೋಳಿಗೆಯದಾದರೆ ಎರಡನೆಯದು ಹುಗ್ಗಿ ಊಟ ಇಲ್ಲಿನ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಹುಗ್ಗಿ ಹೋಳಿಗೆ ಜೊತೆಗೆ ಕಡ್ಲಿ ಬ್ಯಾಳಿ ಚಟ್ನಿ, ಹಪ್ಪಳ, ಶೆಂಡಿಗೆ, ಕುರುಡಿಗೆ, ಮೆಂತೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಅಕ್ಕಿಬಾನ, ತಿಳಿಕಟ್ಟಿನ ಆಂಬರ, ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ, ಕೋಸಂಬರಿ ಮುಂತಾದವುಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿರುತ್ತವೆ.

ಇತೀಚಿನ ಆಧುನೀಕರಣ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ಬೂಂದಿ, ಸೀರಾ ಮೊಸರನ್ನ, ಪಲವ್, ಚಿತ್ರಾನ್ನ, ಮುದ್ದಿಪಲ್ಯ, ಪನೀರ್ ಮಸಾಲಾ ಪಲ್ಯ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಿಂದೂಗಳು ಇತರೇ ಮುಸ್ಲಿಮೇತರ ಜಾತಿಯವರು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮದುವೆಯಂಥ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾಂಸದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಿಸುವುದಿಲ್ಲ.

ಮೊದಲೆಲ್ಲ ಮದುವೆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕುಳ್ಳಿರಿಸಿ ಎಲೆ ಹಾಕಿ ಊಟ ಮಾಡಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಇತ್ತು. ಮದುವೆಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಗುಡಿ ಗುಂಡಾರಗಳಲ್ಲಿಯೇ ಕೆಲವು ಅನುಕೂಲಸ್ಥರು ಮನೆಯ ಮುಂದೆ ಹಂದರ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಈಗ ಮದುವೆಗಳು ಮನೆಯಂಗಳದಿಂದ ಗುಡಿಯ ಅಂಗಳದಿಂದ ಕಲ್ಯಾಣಮಂಟಪಗಳಿಗೆ ಕಾಲಿಟ್ಟಿವೆ. ಮತ್ತು ಕೆಲವೆ ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಬಹಳವಾದರೆ ಐದಾರು ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಮದುವೆಗಳು ಮುಕ್ತಾಯ ಆಗುವುವು. ಅಲ್ಲದೆ ಪ್ಲೇಟ್ ಸಿಸ್ಟಮ್‌ನ ಊಟ ಸಹ ಬಂದಿರುವುವು ಎನ್ನಬೇಕು. ಊಟಕ್ಕೆ ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಹಪ್ಪಳ, ಕುರುಡಿಗೆ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಹುಣಚಿ ತಕ್ ಏನನ್ನಾದರೂ ಬಳಸುವ ರೂಢಿಯನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಮನೆಗಳಲ್ಲೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಇಡೀ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ತಮಗೆ ಎಷ್ಟು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಅಂದಾಜು ಹಾಕಿ ಅವುಗಳನ್ನು ತಯಾರು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಋತುಮಾನಕ್ಕನುಸಾರವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಪ್ಪಳ, ಸಂಡಿಗೆ, ಕುರುಡಿಗೆ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಬಜಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಹುಗ್ಗಿ, ಹೋಳಿಗೆ, ಪಾಯಸದಂತಹ ಸಿಹಿ ಊಟದ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಯಾವುದೆ ಖಾನಾವಳಿಗೆ ಹೋಗಲಿ ಅಲ್ಲಿ ಊಟದ ಜೊತೆಗೆ ಹಪ್ಪಳ, ಬಾನದ ಹಿಟ್ಟು ಸಿಗುವವು. ಮೊದಮೊದಲೆಲ್ಲ ಇವುಗಳನ್ನು ಗೃಹಿಣಿಯರೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗ ಅದರ ಬದಲಾಗಿ

ಮಾರ್ಕೆಟ್‌ನಲ್ಲಿ ರೆಡಿಮೇಡ್ (ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ) ಹಪ್ಪಳ. ಕುರುಡಿಗೆ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಸೇಂಗಾ, ಪುಟಾಣಿ,ಅಗಸಿ, ಕಾರೆಳ್ಳು, ಅಗಸಿ ಹಿಂಡಿ (ಚಟ್ನಿ) ಬಾನದ ಹಿಟ್ಟು ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ತಂದು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈಗ ನಂಚಿಕೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಬ್ರಾಂಡೆಡ್ ಕಂಪನಿಗಳ ಪ್ರೊಡಕ್ಟಗಳಾಗಿ ಶಾಪಿಂಗ್ ಮಾಲ್, ಬಿಗ್ ಬಜಾರಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾನ ಪಡೆದಿವೆ ಎಂದು ಹೇಳಬೇಕು.

ಉಗಾದಿ, ದೀಪಾವಳಿ, ಸಂಕ್ರಾಂತಿ ಮೊದಲಾದ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಆಕಸ್ಮಿಕವಾಗಿ ಮನೆಗೆ ಯಾರಾದರು ಅತಿಥಿಗಳು, ನೆಂಟರು ಬಂದರೆ ಅತ್ಯಂತ ತುರ್ತು ಆಹಾರವಾಗಿ ಶಾವಿಗೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಶಾವಿಗೆಯನ್ನು ಮೊದಲೆಲ್ಲ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾತಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ಶಾವಿಗೆಯು ಅನೇಕ ಬ್ರ್ಯಾಂಡೆಡ್ ಕಂಪನಿಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಲಗ್ಗೆ ಇಟ್ಟಿದ್ದರಿಂದ ಜನಪದರ ಮನೆಯ ತಯಾರಿಕೆಯಿಂದ ಕೈಬಿಟ್ಟು, ರೆಡಿಮೇಡ್ ಶಾವಿಗೆ, ನೂಡಲ್ಸ್ ಗಳನ್ನು ತಂದು ಬಳಸುವಂತಾಗಿದೆ.

ಮೇಲು ನಂಚಿಕೆಗಳು :–

ಊಟದ ಜೊತೆಗೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಹುಣಸೆ ತಕ್ಕ್ ಇರಲೇಬೇಕು. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ನಿಂಬೆಕಾಯಿ, ಮಾವಿನಕಾಯಿ, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಇವೇ ಮೊದಲಾದವುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗ ಸುಮಾರು ೨೦ ವರ್ಷಗಳಷ್ಟು ಹಿಂದೆ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬಹುತೇಕ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಹಾಕುವ ಸಂಭ್ರಮ ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಆದರೆ ಇಗ್ಯಾರೂ ಈ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ತೊಡಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ರೆಡಿಮೇಡ್ ವಿವಿಧ ಕಂಪನಿಗಳ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಆಯಾ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಶಾಪಿಂಗ್ ಜೊತೆಗೆ ಮನೆಗೆ ತಂದು ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತೇವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಹಪ್ಪಳದಲ್ಲಿ ಉದ್ದಿನ ಹಪ್ಪಳ, ಅಕ್ಕಿ ಹಪ್ಪಳ ಮುಂತಾದವು ಇವರೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಈಗ ನೇರವಾಗಿ ಅಂಗಡಿ, ಬಿಗ್ ಬಜಾರ್‌ಗಳಂತಹ ಶಾಪಿಂಗ್ ಮಾಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಲಿಜ್ಜತ್ ಪಾಪಡ್, ಗ್ರಾಮೋದ್ಯೋಗ ಪಾಪಡ್ ಎಂ.ಟಿ.ಆರ್.ಮಸಾಲಾ ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್‌ಗಳನ್ನು ತಂದು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮೊದಮೊದಲು ಪಟ್ಟಣ ಮತ್ತು ನಗರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ರೆಡಿಮೇಡ್ ಹೋಂ ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್‌ನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈಗ ಅದು ಹಳ್ಳಿ ಮನೆಯ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೂ ಬಂದು ಬಿಟ್ಟಿದೆ. 'ದುಡ್ಡೊಂದಿದ್ದರೆ ಸಾಕು ತಂದೆ ತಾಯಿಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲವೂ ಸಿಗುತ್ತದೆ' ಎಂಬ ಗಾದೆ, ಅನುಭವ ವಾಣಿಯ ಉಗಮಕ್ಕೂ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ.

ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸ್ಥಳೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪ್ರತೀಕ "ಯಾವುದೇ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಚಲನಶೀಲವಾದದೆಂದೂ ಬದಲಾವಣೆಗೆ ತೆರೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಸಂರಚನೆಯಾಗಿರುವದರಿಂದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಒಂದು ಭಾಗವಾದ ಆಹಾರ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲೂ ಚಲನಶೀಲತೆಗೆ ಅವಕಾಶವಿರುತ್ತದೆ". ಜನಪದ ಆಹಾರ ತನ್ನ ಸ್ಥಳೀಯ ನೆಲೆಯಿಂದ ಜಾಗತಿಕ ನೆಲೆಗೆ ಹೋಗಿ ತಲುಪಿದ್ದು ಒಂದು ಕಡೆಯಾದರೆ ನಮ್ಮದೇ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಇದೇ ಆಹಾರ, ಉದ್ಯಮಿಗಳಿಗೆ ಲಾಭದ ದಂಧೆಯಾಗಿರುವುದು. ಇಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಪ್ರದಾಯವಾಗುವ ಬದಲು ಸರಕು ಆಗಿದೆಯೆಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು.

ಮನೆಯ ದೋಸೆ, ಇಡ್ಲಿ, ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಶಿರಾ ಇವು ಎಂದೊ ಹೋಟೆಲನ್ನು ಸೇರಿಹೋಗಿವೆ. ಆದರೆ ಈಗ ಇತ್ತೀತ್ತಲಾಗಿ ಮನೆಗೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾಗಿದ್ದ ಪಡ್ಡು, ಶಾವಿಗೆ ವಡೆ ಹೋಟೆಲ್ ತಿನಿಸಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸಿವೆ. ಪಡ್ಡನ್ನು ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಗುಳಪಂಗಳ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದಲೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು, ರಾತ್ರಿ ರುಬ್ಬಿ ನೆನೆಯಲು ಇಡಯತ್ತಾರೆ. ಮುಂಜಾನೆ. ಪಡ್ಡ ಮಣೆಯ ಸಾಚಾದಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಹೊಯ್ದು ಪಡ್ಡುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಪದ್ದತಿಯಿದೆ. ಮೇಲೆ ನಂಚಿಕೊಳ್ಳಲು ಪುಟಾಣಿ ಪುಡಿ, ಪುದಿನಾ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ,ಕೊತಂಬರಿ, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಚಟ್ನಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈಗ ಪಡ್ಡು ರೆಡಿಮೇಡ್ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲೇ ಸಿಗುವುದರಿಂದ ಅದೀಗ ಸಾರ್ವಜನಿಕರ ಹೋಟೇಲಿನ ಮುಂಜಾನೆ ಉಪಹಾರವಾಗಿದೆ. ಪಡ್ಡು ಮಿಶ್ರಣದಂತೆ ಈಗ ಇಡ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ, ದೋಸೆ ಮಿಶ್ರಣ, ರಾಗಿ ಮಾಲ್ಟ್ ಮಿಶ್ರಣ, ದೋಸೆ ಮಿಶ್ರಣಗಳು ರೆಡಿಮೇಡ್ ಆಗಿ ಲಭ್ಯವಿರುವದರಿಂದ ಜನಪದರು ಮೊದಲಿನಂತೆ ಸಾಧನಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ಗೋಜಿಗೆ ಹೋಗದೆ, ನೇರವಾಗಿ ಮಾರ್ಕೆಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಶಿಶು ಆಹಾರ : –

ಮಗುವಿಗೆ ತಾಯಿ ಹಾಲು ಶ್ರೇಷ್ಠ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ತಾಯಿ ಹಾಲು ಮಗುವಿಗೆ ಅಮೃತ ಸಮಾನವೆಂದು ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಮಗುವಿಗೆ ತಾಯಿ ಹಾಲು ಕುಡಿಸುವದರಿಂದ ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ವೃದ್ಧಿಯಾಗುತ್ತದೆ."Brest milk is Best for Baby"ಎಂದು ವಿಶ್ವ ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಸ್ಥೆಯು ಕೂಡ ತನ್ನ ವರದಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದೆ. ಮಗು ಹುಟ್ಟಿದ ತಕ್ಷಣ ಅದರ ಬಾಯಿಯಿಂದ ಜೊಂಡು ತೆಗೆದು ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಜೇನು ತುಪ್ಪ ನೆಕ್ಕಿಸುವರು. ಇದರಿಂದ ಮಗು ಹಾಲು ಚೀಪಲು ಕಲಿಯುತ್ತದೆ. ಜನಪದರು ತಾಯಿಯ ಮೊದಲ ಹಾಲು ಮಗುವಿಗೆ ಕುಡಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಅದನ್ನು ತಳ್ಳಿ ಹಾಕುತ್ತದೆ. ಮೊದಲ ಹಾಲು ಅತ್ಯಂತ ಜೀವಪೋಷಕ ಅಂಶಗಳಿವೆ ಎಂದು ಸಾರುತ್ತದೆ. ವೈದ್ಯರು ಕೂಡ ಮೊದಲ ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳು ಮಗುವಿಗೆ ತಾಯಿ ಹಾಲು ಕೂಡಿಸಲು ಸಲಹೆ ಕೊಡುವರು ಯಾರಿಗೆ ಹಾಲಿರುವುದಿಲ್ಲವೋ ಅಂಥವರನ್ನು 'Lactodex' ಹಾಲಿನ ಪೌಡರ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಕುಡಿಸಲು ಹೆಳುವರು. ಕೆಲವರು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಬಾಟಲಿಗಳಿಂದ ಹಾಲು ಕುಡಿಸುವರು. ಆದರೆ ಅದು ತುಂಬಾ ಅನಾರೋಗ್ಯದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಮಗುವಿಗೆ ಕಿವಿ ಸೋರುವ ಅಪಾಯವಿರುತ್ತದೆ. ಸ್ತನಪಾನ ಮಾಡಿಸುವದರಿಂದ ಸ್ತನ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು.

ಒಂದೆಲ್ಲ ಶಿಶುಗಳಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳು ತುಂಬಿದಾಗ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಅಕ್ಕಿ, ಗೋಧಿ, ಉದ್ದು, ಹೆಸರು ಬೇಳೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ಜಾಯಿಕಾಯಿ ಇವೆಲ್ಲವನ್ನು ಹುರಿದು ಪುಡಿಮಾಡಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಕೊಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇದು ಇತರೆಡೆಯಲ್ಲಿನಂತೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಶಿಶು ಆಹಾರವಾಗಿ ಜನಪದರು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಾಗೆಯೆ ಹಾಲು ಕಾಯಿಸುವ ಗಡಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಹಾಲು ಕಾಯಲು ಥಾಳಿಯಲ್ಲಿ ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಥಾಳಿ ಎಂದರೆ ಒಂದು ಅಡಿ ಆಳ ಒಂದುವರೆ ಅಡಿ ಅಗಲವಾದ ತಗ್ಗು ಪ್ರದೇಶ ಇದರಲ್ಲಿ ಕುಳ್ಳು ಅಥವಾ ಇದ್ದಿಲು ಬೆಂಕಿ ಹಾಕಿ ಹಾಲು, ಬೇಳೆ. ಇನ್ನಾವುದು ಕುದಿಸುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಪ್ರತಿದಿನ ಸಾಯಂಕಾಲ ಹಾಲು ಹೆಪ್ಪು ಹಚ್ಚಲು ತೆಗೆಯುವಾಗ

ಕೆಳಗಿನ ಅಕ್ಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದು ಅನ್ನವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅದನ್ನು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸಿದರೆ ತಿಂದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಿದ್ದೆಗೆ ಹೋಗುತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಇಂದು ಆಧುನಿಕ ಜೀವನ ಶೈಲಿಗೆ ಮಾರುಹೋಗಿ ಮಕ್ಕಳ ಪಾಲನೆ ಪೋಷಣೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಆಧುನಿಕತೆಯನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೋಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಇಂದು ಇಷ್ಟೆಲ್ಲಾ ಶ್ರಮಪಡುವ ಬದಲು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಫ್ಯಾರೆಕ್ಸ, ಸಿರ್‍ಯಾಲ್ಯಾಕ್, ಮೊದಲಾದ ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಆಹಾರ ಕೊಡುವುದರಿಂದ ಮಕ್ಕಳಲ್ಲಿ ಕೊಬ್ಬು ಜಾಸ್ತಿಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಫುಡ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹುಳುಗಳು ಆಗುವದರಿಂದ ಮಕ್ಕಳ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತಿದೆ. ಸಮಯದ ಅಭಾವ ಹಾಗು ಒತ್ತಡಗಳ ನಡುವೆ ಬದುಕುತ್ತಿರುವ ಮನುಷ್ಯ ನಾಳಿನ ಪ್ರಜಗಳಾಗಿ ದೇಶವನ್ನು ಆಳುವ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಪೋಷಣೆ ಕೊಡದೆ ಇರುವುದು ದು:ಖಕರ ಸಂಗತಿ. 'ಆರೋಗ್ಯವಂತ ಶರೀರದಲ್ಲಿಯೆ ಆರೋಗ್ಯವಂತ ಮನಸ್ಸಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಎಲ್ಲರು ಅರಿಯಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಆದರೆ ಈಗ ಯಾರು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಶಿಶು ಆಹಾರ ಸಿದ್ದಪಡಿಸುವ ಶ್ರಮಕ್ಕೆ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬದಲಾಗಿ ಮಾರ್ಕೆಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಸಿಲ್ರ್ಯಾಕ್ ಎಂಬ ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರ (ರೆಡಿಮೇಡ್) ವನ್ನು ತಂದು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದೊಡ್ಡವರಿಂದ ಹಿಡಿದು ಶಿಶುಗಳ ಆಹಾರದವರೆಗೂ ಇಂದು ಎಲ್ಲವೂ ವಾಣಿಜ್ಯೀಕರಣಗೊಂಡಿದೆ ಎನ್ನಬೇಕು.

ಪ್ರಾದೇಶಿಕತೆ ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವ ಜನಪದ ಆಹಾರ :–

"ಔದ್ಯಮೀಕರಣವೆಂಬುದು ಲಾಭದ ಮೇಲೆ ಕಣ್ಣಿಟ್ಟು ವ್ಯವಹರಿಸುವ ಬಂಡವಾಳಗಾರರನ್ನು ಒಂದು ಆರ್ಥಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಯಜಮಾನರನ್ನಾಗಿ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾಪಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ. ಅದು ಜಾಗತೀಕರಣದ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಒಂದು ಭಾಗ"[೧೩] ಜನಪದ ಆಹಾರ ಈ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಿಂದ ಹೊರಗುಳಿಯವುದು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಆಹಾರ ಮತ್ತು ನೀರು ಈಗಾಗಲೆ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ಕೈಗೆ ಸಿಕ್ಕಿದೆ.

ಆರ್ಥಿಕ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಿಂದಾಗಿ ಜನರ ಜೀವನಕ್ರಮವು ಈಗ ಬದಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಕೊಳ್ಳುವ ಶಕ್ತಿ ಇದ್ದವರು ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ಶ್ರಮದಿಂದ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಇಚ್ಛಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ನಾಗರೀಕರಣ ಮತ್ತು ಉದ್ಯೋಗಸ್ಥ ಕುಟುಂಬಗಳು ಎಂದಿಗಿಂತಲೂ ಇಂದು ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ಗಂಡನ ಜೊತೆಗೆ ಹೆಂಡತಿಯೂ ಸಹ ಹೊರಗೆ ದುಡಿಯುವದರಿಂದ ಶ್ರಮದ ಸಮಸ್ಯೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಸಮಯದ ಸಮಸ್ಯೆಯು ಅವರಿಗಿದೆ. ಹಳ್ಳಿಯ ಜನರು ವಿದ್ಯಾಭ್ಯಾಸ, ಉದ್ಯೋಗ, ವ್ಯಾಪಾರಕೆಂದು ನಗರದತ್ತ ವಲಸೆ ಬರುತ್ತಿರುವುದು ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿರುವುದು. ಅವರು ನಗರವನ್ನು ಸೇರಿದ ಮೇಲೆ ಅಲ್ಲಿನ ಜೀವನ ಶೈಲಿ ಆಹಾರ ಪದ್ದತಿಯನ್ನು ಅನುಕರಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಮನೆಯ ಹೊರಗೆ ತಿಂಡಿ, ಊಟ ಮಾಡುವುದು ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಪ್ರವಾಸೋದ್ಯಮ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಇತರ ದೇಶ, ರಾಜ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ವಿವಿಧ ಕಾರಣಗಳಿಗಾಗಿ ಬರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹೀಗಾಗಿ ನಮ್ಮ ದೇಶದಿಂದ ಆಹಾರವು ತನ್ನ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಮತ್ತು ದೇಶಿಯತೆ ಗಡಿಯ ಹೊರಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಬೇರೆ ದೇಶ, ರಾಜ್ಯ, ಪ್ರದೇಶಗಳ ಆಹಾರವು ವಲಸಿಗರ ಜೊತೆಗೆ ಸ್ಥಳೀಯ ನೆಲೆಯನ್ನು ಹೋಟೆಲ್, ಧಾಬಾಗಳ ಮೂಲಕ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ. ಜನಪದರು ಅವುಗಳಿಗೆ ಮಾರು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹೋಟೆಲಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿ

ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ ಪೊಟ್ಟಣ(ಪ್ಯಾಕೆಟ್) ನಲ್ಲಿ ಮಾರುವುದು ಈಗ ಪ್ರಚಲಿತವಿದೆ. ಇವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರ ಪರಿಕರ(ಸಾಮಗ್ರಿ)ಗಳ ಮಾರಾಟವು ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅನೇಕ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆದಿರುವುದು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಈಗೀಗ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯು ವಿದೇಶಿ ಬ್ರ್ಯಾಂಡ್ ಆಹಾರ ಸೇವನೆ ಹೆಚ್ಚುಗಾರಿಕೆ ಎಂದೆನಿಸಿದೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ

- ಬೇಕರಿ ಫುಡ್‌ಗಳು,
- ಫಾಸ್ಟ ಫುಡ್‌ಗಳು
- ಕ್ಯಾಟರೀನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ
- ದರ್ಶನಿಗಳು

ಬೇಕರಿ ಫುಡ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಕೇಕ್, ಬ್ರೇಡ್, ಕ್ರೀಮ ಬನ್, ದಿಲ್ ಖುಶ್, ದಿಲ್ ಪಸಂದ್, ಎಗ್ ಪಫ್, ವೆಜ್ ಪಫ, ಸಮೊಸಾ, ಕಚೋರಿ, ಖಾರಾ ಮೊದಲಾದ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾ, ಡಾಲ್ಡಾ, ಮೈದಾ, ಕೃತಕ ಬಣ್ಣ, ಕೃತಕ ರುಚಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೈದಾದಲ್ಲಿ ಫೈಬರ ಅಂಶ ಎಳ್ಳಿನಷ್ಟು ಎರುವುದಿಲ್ಲ. ಇದರಿಂದ ಜೀರ್ಣಾಂಗಕ್ಕೆ ತೋದರೆ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಫೈಬರಯುಕ್ತ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಜೀರ್ಣ ಕ್ರಿಯೆ ಸರಗವಾಗಿ ಶರೀರಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಅಂಶ ಪಡೆದು ಉಳಿದ್ದದು ಮಲ ಮೂತ್ರದ ಮೂಲಕ ಹೊರಬರುತ್ತದೆ. ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ನಿಂಬುಸತ್ವ ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಅಡುಗೆ ಎನು ಬಾಯಿಗೆ ರುಚಿ ಎನಿಸಿದರು ನೇರವಾಗಿ ಲಿವರಗೆ ತಂದರೆ ಕೊಡುತ್ತದೆ ಎಂದು 'ಡಾ. ಖಾದರ' ರವರು ಆರೋಗ್ಯದ ಕುರಿತು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಡಾಲ್ಡಾ :

[illegible] ವನಸ್ಪತಿಯಾಗಿದೆ. ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಪಫ್, ದಿಲ್ ಪಸಂದ, [illegible]ದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಜಿಡ್ಡಿನಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಇದರ ಅಧಿಕ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಅಸ್ತಮಾ, ಕೆಮ್ಮು, ಗಂಟಲು ಕೆರೆತ, ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರೋಲ್ ಅಧಿಕ, ಥೈರಾಡ, ಅಧಿಕ ರಕ್ತದೊತ್ತಡ ಮೊದಲಾದ ಬೇನೆಗಳಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಇಂದು ಡಾಲ್ಡಾ ಕೂಡ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮೂಳೆ,ಮತ್ತಾವದೋ ಭಾಗ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಮಾನವನ ನೈತಿಕ ಅಧಃಪತನಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ

ಫಾಸ್ಟ ಫುಡ್‌ಗಳು :

ಫಾಸ್ಟ ಫುಡ್‌ಗಳು ಹಳ್ಳಿಯಿಂದ ದಿಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಲಗ್ಗೆಯಿಟ್ಟಿವೆ. ಪಿಜ್ಜಾ, ಬರಗರ್, ನೂಡಲ್ಸ, ಚೀಪ್ಸ, ಕುರುಕುರೆ [illegible] ಅಸಂಖ್ಯಾತ ಹೆಸರುಗಳಲ್ಲಿವೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ನೂಡಲ್ಸ ಎಲ್ಲರ ಮನೆಯ ಮಾತಾಗಿದೆ. ನೂಡಲ್ಸಗಳಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾಗಿ, [illegible] ನೂಡಲ್ಸ, ಪತಂಜಲಿ ನೂಡಲ್ಸ, ಈಪಿ, ನಾರ್, ಹಾಕಾ ನೂಡಲ್ಸ, ವೇಜ್ ನೂಡಲ್ಸ ಇತ್ಯಾದಿ. ನೆಸಲೆ ಕಂಪನಿಯ ಮ್ಯಾಗಿ ನೂಡಲ್ಸ ಮಕ್ಕಳಿಂದ ಮುದುಕರವರೆಗೆ ಮೆಚ್ಚುಗೆಯನ್ನು ಪಡೆದಿದೆ. ಸಿನೆಮಾ ನಟ ಅಮಿತಾಬ್ ಬಚ್ಚನ್ [illegible]

ರಾಯಭಾರಿಯಾಗಿ ನಟಿಸಿರುವರು. ಆದರೆ ಮ್ಯಾಗಿ ನೂಡಲ್ಸ ನಲ್ಲಿ ಸೀಸದ ಅಂಶ ಪತ್ತೆಯಾಗಿದ್ದು ಮ್ಯಾಗಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ನಿಷೇಧಕ್ಕೋಳಪಟ್ಟಿದೆ. ನೂರಾರು ಟನ್ನ ಮ್ಯಾಗಿ ನೂಡಲ್ಸಗಳನ್ನು ಭಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು ಹಾಕಲಾಗಿದೆ. ಕೇವಲ ಹಣ ಗಳಿಕೆಗೆ ಆಸೆ ಪಟ್ಟು ಆರೋಗ್ಯದ ಜೋತೆ ಆಟವಾಡುವುದು ಸರಿಯಲ್ಲ. ಪಾಸ್ತಾ, ಬರಗರ್, ಪಿಜ್ಜಾ ಮೊದಲಾದವುಗಳು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಮಾರಕವಾಗಿವೆ. ಕೇಕ್. ನೂಡಲ್ಸ್‌ಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸೇವನೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ.

ದೇಶಿ ಆಹಾರದಲ್ಲಿಯೂ ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಆಹಾರ, ನಾರ್ಥ ಇಂಡಿಯನ್ ಡಿಶ್‌ದ ಪ್ರಾಬಲ್ಯವಿದೆ. ತಂದೂರಿ ರೊಟ್ಟಿ, ರೂಮಾಲ್ ರೋಟಿ, ಫುಲ್ಕಾ, ನಾನ್, ಗೋಬಿ ಮಂಚೂರಿ, ಗೋಬಿ-೬೫, ದಾಲ್ ಮೆಂಥೆ, ಕಾಜು ಕುರ್ಮಾ,ಕಾಜು ಕಡಾಯಿ, ಪನೀರ ಮಸಾಲಾ ಮುಂತಾದ ಆಹಾರಗಳಿಗೆ ಈಗ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ಹೆಚ್ಚಿದೆ. ಬೀದರನಲ್ಲಿ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟಗಳು, ಧಾಬಾಗಳು ತಲೆಯೆತ್ತಿವೆ. ಸಿಖ್ ಸಮುದಾಯದವರು ಕೂಡ ಹೋಟೆಲ್ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಸಿಖ್ ಧರ್ಮದಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಲಂಗಾರ (ದಾಸೋಹ) ಊಟ ಮಾಡಿ ನಂತರ ದೇವರ ದರ್ಶನ ಪಡೆಯುವರು. ಲಂಗಾರ ಬೀದರನ ಗುರುದ್ವಾರದಲ್ಲಿ ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಉಚಿತ ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಮಾಜಿ ಪ್ರಧಾನಿ ಮನಮೋಹನ್‌ಸಿಂಗ್ ಬೀದರನ ಗುರುದ್ವಾರಕ್ಕೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ಜನರ ಜೊತೆ ಪಂಕ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ಲಂಗಾರ ಊಟ ಮಾಡಿದರು. ಇಲ್ಲಿ ರಾಜನೇ ಇರಲಿ, ಪ್ರಜೆಯೆ ಆಗಲಿ ಸಮಾನರು ಎಂಬ ತತ್ವವಿದೆ. ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟಗಳಲ್ಲಿ ಮಕೆಕಿ ರೋಟಿ ಸರಸೋಂ ಕಾ ಸಾಗ್ ದಾಲ್ ಕಿಚಡಿ ಮೊದಲಾದವುಗಳು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತಿದ್ದಾರೆ. ಇದು ಬೀದರನ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮೇಲೆ ಗಾಢ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಿದೆ. ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ನಿಂತು ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಉತ್ತರಭಾರತದ ಚಾಟ್ ಭಂಡಾರ್, ಪಾವಭಾಜಿ, ಪಾನಿಪೂರಿ, ರಗಡಾ, ಬೇಲ್ ಇವು ಈಗ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅನೇಕ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುತ್ತಿದೆ. ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ರಾಜಸ್ತಾನಿಗಳು ಮೊದಮೊದಲಿಗೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಿಕ್ಕೆ ಪ್ರಾರಂಭಸಿದರು. ಈಗ ಈ ಆಹಾರ ಮಾರಾಟವನ್ನು ಸ್ಥಳೀಯರು ಶುರು ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಈಗ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಗೃಹ ಉದ್ಯಮವಾಗಿ ರೊಟ್ಟಿ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿವೆ. ಬಿಳಿಜೋಳ ರೊಟ್ಟಿ, ಸಜ್ಜೆರೊಟ್ಟಿ, ದಪಾಟಿ, ಶೇಂಗಾ ಹೋಳಿಗೆ, ಎಳ್ಳು ಹೋಳಿಗೆ, ಶೇಂಗಾ ಚಟ್ನಿ, ಇತರ ಚಟ್ನಿ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈಗ ಈ ಮನೆಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಮಾಲ್. ಬಿಗ್ ಬಜಾರಗಳಲ್ಲಿ ಸೇರಿ ಹೋಗಿರುವದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಜನಪದ ಆಹಾರದ ಔದ್ಯಮೀಕರಣದಿಂದ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಅನೇಕರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ ಲಭಿಸಿ ಅವರ ಜೀವನ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅನುಕೂಲವಾಗಿದೆ. "ಸ್ಥಳೀಯ ಜನಪದ ಆಹಾರದ ರುಚಿಯ ಕಡೆಗೆ ಈಗ ಜನರು ಹೆಚ್ಚು ಆಕರ್ಷಿತರಾಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ದಿನನಿತ್ಯದ ಮಾಮೂಲಿ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸಿ ನಾಲಿಗೆ ಕೆಟ್ಟವರಿಗೆ ರುಚಿ ಬದಲಾವಣೆಗೆ ಇಂತಹ ಆಹಾರ ಬಯಸುತ್ತಾರೆ" ಈ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ಜನಪದ ಆಹಾರದ ಔದ್ಯಮೀಕರಣಕ್ಕೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೆರೆಯ ಹೈದ್ರಾಬಾದ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದ ಕಲಬುರ್ಗಿ. ರಾಯಚೂರು.

ಬಳ್ಳಾರಿ, ಧಾರವಾಡ, ಮೈಸೂರು, ಬೆಂಗಳೂರು ಮುಂತಾದ ನಗರಗಳಿಗೆ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ ಸರಬರಾಜು ಆಗುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ನಿದರ್ಶನಕ್ಕೆ ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಸ್ತ್ರೀ ಶಕ್ತಿ ಸಂಘಗಳಂಥವು ಈ ಆಹಾರ ಔದ್ಯಮೀಕರಣದ ಲಾಭವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವುವು.

ಕ್ಯಾಟರೀನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ : ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಟರೀನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆದಿದೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕ ಪುಟ್ಟ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಾದ ಕುಬ್ಬಸ, ತೊಟ್ಟಿಲು, ಹುಟ್ಟು ಹಬ್ಬ, ಶಾಲು, ಕಿರುಗುಣಿ ಗಳಿಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡದೆ ಹೋಟೆಲ್‌ಗೆ ಅಥವಾ ಅಡುಗೆಯ ಭಟ್ಟರಿಗೆ ಗುತ್ತಿಗೆ ಕೊಡುವುದಕ್ಕೆ ಕ್ಯಾಟರೀನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಎಂದು ಕರೆಯುವರು. ಇಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಯ ಹಾಗೂ ಊಟದ ಎಲ್ಲ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ಕ್ಯಾಟರೀನರವರೆ ವಹಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರತಿ ಪ್ಲೇಟಿಗೆ ಇಂತಿಷ್ಟು ಹಣ ನಿಗದಿ ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಉದಾ : ನೂರು ಜನರ ಊಟದ ಆರ್ಡರ್ ಕೊಟ್ಟರೆ ಅಷ್ಟೇ ಜನರ ಊಟ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೆಚ್ಚು ಜನರು ಬಂದರೆ ಊಟ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿದರೆ ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚು ಬಂದರೆ ಇದು ದುಬಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಅದ್ದರಿಂದ ಜನಪದರ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಿದೆ. ಕ್ಯಾಟರೀನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಶ್ರೀಮಂತಿಕೆ ಹಾಗು ಪ್ರತಿಷ್ಠೆಯ ವಿಷಯವಾಗಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಜನಪದರು ಮುಜಗರ ಪಡುವಂತಾಗಿದೆ.

ದರ್ಶಿನಿಗಳು : ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯೊಂದಿಗೆ ಹಲವು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಧಾರ್ಮಿಕ ಅಂಶಗಳು ಬೆರೆತಿರುತ್ತವೆ. ದಾನಗಳಲ್ಲಿ ಅನ್ನದಾನ ಶ್ರೇಷ್ಠವೆಂದು ನಂಬಿದ ಜನಪದರು ಹತ್ತು ಜನಕ್ಕೆ ಊಟ ಹಾಕಲು ಯಾವತ್ತು ಹಿಂದು ಮುಂದು ನೋಡಿದವರಲ್ಲ. ಅದು ಪುಣ್ಯದ ಕೆಲಸವೆಂಬ ಭಾವನೆ ಅವರದ್ದು. ಅವರಿಂದ ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿ ಪಡೆಯುವುದು ಕಷ್ಟ. ಹಿಂದೆ ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಂದವರು ಕಾಲ ಜ್ಞಾನಿಗಳು ಮೊದಲಾದವರು ಊರಿಂದೂರಿಗೆ ಹೋದಾಗ ಅಲ್ಲಿ ಯಾರದೋ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದುಕೊಂಡು ರಾತ್ರಿ ಊಟ ಮುಗಿಸಿ ಅಲ್ಲಿಯೇ ರಾತ್ರಿ ಕಳೆದು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾಲ ಜ್ಞಾನಿಗಳು ಕೂಡ ಕೇಳಲ್ದು ಕೇಳೀರಿ ನೋಡಲ್ದು ನೋಡೀರಿ ಕೇಳಿರಣ್ಣ ಎಂದು ಭವಿಷ್ಯವಾಣಿ ನುಡಿಯುತ್ತ ಮನೆ ಬಾಗೀಲಿಗೆ ಬಂದರೆ, ಜನರು ಅವರನ್ನು ಊಟಕ್ಕೆ ಆಹ್ವಾನಿಸಿ ಬುಟ್ಟಿ ತುಂಬ ಜೋಳ ದಾನ ಮಾಡುತಿದ್ದರು. ಸ್ಥಿತಿಯುಳ್ಳ ಮನೆಯವರು ಭತ್ತದ ಅನ್ನ ಮಾಡಿ ಇತರ ಮನೆಗಳ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಕೊಡುವುದು ವಾಡಿಕೆ ಇತ್ತು. ಹೈನು ಇದ್ದವರು ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮಾಡಿ ಇತರರಿಗೆ ಹಂಚುತಿದ್ದರು.

ಮೂಲತಃ ಅನ್ನವನ್ನು ಮಾರುವ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಜನಪದರದ್ದಲ್ಲ. ಈ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಹುಟ್ಟು ಪಡೆದಿದ್ದೆ ಶಿಷ್ಟ ಸಮುಸ್ಕೃತಿಯಿಂದ. ಹೋಟೆಲ್ ಸಮಸ್ಕೃತಿಯು ಲಾಭದಾಯಕ ಉದ್ಯಮವಾಗಿ ಮಾರ್ಪಡಿಸಿ ತಮ್ಮನ್ನು ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡವರೆಂದರೆ ಉಡುಪಿಯವರು. ಕೈಯಲ್ಲೊಂದು ಸೌಟೊಂದ್ದಿದ್ದರೆ ಸಾಕು ಜಗವನ್ನೆ ಸುತ್ತಬಲ್ಲೆವೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಅವರದ್ದು. ಅವರು ಪ್ರೀಯವಾದ್ದುದ್ದನ್ನು ಊಂಡರು ಅದನ್ನೆ ಹೊಟೇಲ್‌ಗಳ ಮೂಲಕ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆ ಕೂಡ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ದರ್ಶಿನಿಗಳ ಆಗಮನ ಸ್ವಲ್ಪ ತಡವಾದರೂ ಇಂದು ಜಿಲ್ಲೆಯಾದ್ಯಂತ ಉಡುಪಿ ಕೃಷ್ಣ, ಉಡುಪಿ ಕಾರಂತ, ಮೂರ್ತಿ ದರ್ಶಿನಿ, ಮಹೇಶ ದರ್ಶಿನಿಗಳು ತಲೆಯೆತ್ತಿವೆ. ಇವುಗಳು ಇಡ್ಲಿ, ವಡಾ, ದೋಸೆ, ಪೂರಿ, ಉತ್ತಪ್ಪ ಮೊದಲಾದ ಆಹಾರಗಳು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ

ಮಾರುತ್ತಿವೆ. ಇವುಗಳಿಂದ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ನ್ಯಾಯರಿ, ನುಚ್ಚು ಮಜ್ಜಿಗೆ, ರೊಟ್ಟಿ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ, ರೊಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಮಾಯವಾಗಿವೆ.

ಜನಪದ ಆಹಾರದ ಔದ್ಯಮೀಕರಣದಿಂದ ಕೆಲವು ಲಾಭಗಳಿರುವಂತೆ ಹಾನಿಯಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ಇದರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭ ಆಗುವುದು ಬಂಡವಾಳಗಾರರಿಗೆ ಮಾತ್ರ. ಅವರು ವ್ಯಾಪಾರದ ಎಲ್ಲಾ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಗ್ರಾಹಕರು ಅದಕ್ಕೆ ಬಲಿಯಾಗಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ಪರಿಣಿತರು ಕೇವಲ ಕೂಲಿಯಾಳು ಆಗಿರಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಜನಪದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಜಾಹೀರಾತು ಮತ್ತಿತರ ತಂತ್ರಗಳಿಂದ ಬಂಡವಾಳಗಾರರು ಬೇಡಿಕೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿದಾಗ ಬೆಲೆಯು ದುಬಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಗೆ ಖರೀದಿ ಮಾಡಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭಗಳಿಸುವ ತಂತ್ರವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಅನುಸರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ತಯಾರಕದಾರರಿಗಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭಗಾರರು ಮಾರಾಟಗಾರರು ಆಗುತ್ತಾರೆ. ಜನಪದ ಆಹಾರ ಇಡೀಯಾಗಿ ಔದ್ಯಮೀಕರಣ ಆಗುವುದು ಅಪಾಯಕಾರಿ. ಇದರಿಂದ ತನ್ನ ಪ್ರಾದೇಶಿಕತೆ, ಜನಾಂಗಿಕತೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಅನ್ನೋನ್ಯತೆಯನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುವುದು. ಅಂದರೆ ಅದರ ಜನಪದ ಸತ್ವವು ನಾಶವಾಗಿರುವ ಅಪಾಯ ಎದುರಾಗುವುದು. ಆದ್ದರಿಂದ ಜನಪದ ಆಹಾರಗಳ ಔದ್ಯಮೀಕರಣದ ಬಗೆಗೆ ಉತ್ಸಾಹ ತೋರುವುದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಅದನ್ನು ಮನೆಗಳಲ್ಲಿಯೆ ಮಾಡಿ ಬಳಸುವ ಪ್ರೀತಿ ತೋರಿಸಬೇಕು. ಹೊಸ ತಲೆಮಾರಿನವರಿಗೆ ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಗಿರುವ ಆರೋಗ್ಯದ ಮಹತ್ವ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯನ್ನು ತಿಳಿಹೇಳಿ ಅವುಗಳ ಅನನ್ಯತೆಯ ಉಳಿವಿಗೆ ಪ್ರಯತ್ನಿಸಬೇಕಾದ ಜರೂರು ಇದೆ ಎನ್ನಬಹುದು.

- ಬಾಯಿ ಚಪಲಕ್ಕೆ ಮಾರುಹೋಗಿ ಆರೋಗ್ಯದ ಕಡೆ ನಿರ್ಲಕ್ಷ್ಯ.
- ಸಮಯಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲೆ ಫಲವತ್ತತೆ.
- ಫಾಸ್ಟ ಫುಡ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛತೆಯ ಕೊರತೆ.
- ಮಸಾಲೆಗಳ ಅಧಿಕ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಅಧಿಕ ಬೊಜ್ಜು.
- ನಕಲಿ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳ ಹಾವಳಿ.
- ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ ಮೆಚ್ಚಿ ವಿಷಕಾರಿ ಬಣ್ಣಗಳ ಅಧಿಕ ಬಳಕೆ.
- ಕಲಬೆರಕೆಯ ಎಣ್ಣೆ ಬಳಕೆಯಿಂದ ದೇಹದಲ್ಲಿ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಸಂಗ್ರಹ ಅಧಿಕ.
- ಭಾವನಾತ್ಮಕ ಸಂಬಂಧಗಳ ಸಡಿಲಿಕೆ.
- ದಾನಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾದ ಅನ್ನ ಮಾರಾಟದ ಸರಕಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆ.
- ಹಬ್ಬ ಹರಿ ದಿನಗಳ ಮಹತ್ವ ಕಡಿಮೆ.
- ಹಬ್ಬ ಬೇಕಾ ಹೋಳಿಗಿ ಬೇಕಾ ಎಂಬ ನಾಣ್ಣುಡಿ ಇಂದು ಕೇವಲ ಬಾಯಿ ಮಾತಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಉಳಿದಿದೆ.

- ಬದಲಾದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಜನರ ಆಯುಷ್ಯ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ.
- ಕಲಬೆರಕೆ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯೀಂದ ಮನುಷ್ಯನ ದೇಹವು ರೋಗಗಳ ಗೂಡಾಗಿದೆ.
- ಜಾಗತೀಕರಣದ ಪ್ರಭಾವದಿಂದಾಗಿ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಅಶಾಂತಿ, ಅಸಹನೆ, ಅಸಹಕಾರ ತಲೆದೋರಿದ್ದು ಮಾನಸಿಕ ಶಾಂತಿ ದೂರವಾಗಿದೆ.
- ಒಟ್ಟಾರೆ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಭರಾಟೆಯಲ್ಲಿ ಇಂದು ಮಾನವ ಹಿಂದಿರುಗಿ ನೋಡಲು ಅಸಾಧ್ಯವೆನ್ನುವ ಮಟ್ಟಿಗೆ ತಲುಪಿದ್ದಾನೆ.

ಕೊನೆ ಟಿಪ್ಪಣಿಗಳು :-

೧. ಹಂಪನಹಳ್ಳಿ ತಿಮ್ಮೇಗೌಡ ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ಉದ್ಯಮೀಕರಣ ಪು.೫.ಕರ್ನಾಟಕ ಜನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು.

೨. ಶಂಕರ.ಎಂ.ಮಲೆನಾಡಿನ ದ್ರವರೂಪದ ಆಹಾರಗಳು ಪು.೨೪ ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ಉದ್ಯಮೀಕರಣ (ಸು) ಹಂಪನಹಳ್ಳಿ ತಿಮ್ಮೇಗೌಡ ಕರ್ನಾಟಕ ಜನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು.

೩. ಗುರುಮೂರ್ತಿ. ಕೆ.ಜಿ.ಜನಪದ ಸಮಾಜ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪು.೨ ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ೧೯೭೬.

೪. ರಾಮಚಂದ್ರೇಗೌಡ ಹಿ.ಶಿ. ಆಧುನಿಕ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಭಾರತದ ಜನಪದ ಪು.೪೯, ಜನಪದ ವಿವಿಧ ಆಯಾಮಗಳು (ಸಂ) ಶ್ರೀಕಂಠ ಕೊಡುಗೆ, ಕರ್ನಾಟಕ ಜನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು ೨೦೦೨.

೫. ಡೊಮಿನಿಕ್ ಡಿ. ಜಾಗತೀಕರಣದ ಐಡಿಯಾಲೋಜಿ ಮತ್ತು ಮಾನವ ಹಕ್ಕುಗಳು ಪು.೨ ಸಖೀ ಪ್ರಕಾಶನ ಹೊಸಪೇಟೆ-೨೦೦೭.

೬. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೨

೭. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೫

೮. ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೮೮

೯. ರಾಮಚಂದ್ರೇಗೌಡ ಹಿ.ಶಿ.(ಸಂ) ಜನಪದ ಗ್ರಹಿಕೆ ; ಪರಿಕಲ್ಪನೆ XXX ಕರ್ನಾಟಕ ಜನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು ೨೦೦೪

೧೦ ರಾಗೌ.ಜನಪದ ಪ್ರಕಾರಗಳು ಪು.೧೩೨ ತನುಮನ ಪ್ರಕಾಶನ ಮೈಸೂರ ೨೦೧೨.

೧೧ ಡೋಂಗ್ರೇ ಯಶವಂತ. ಜನಪದ ಆಡುಗೆ ಉದ್ಯಮೀಕರಣ ಪು.೫-೬ (ಸಂ) ಹಂಪನಹಳ್ಳಿ ತಿಮ್ಮೇಗೌಡ ಕರ್ನಾಟಕ ಜನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು.

೧೨ ಶಂಕರ.ಎಂ. ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ಉದ್ಯಮೀಕರಣ ಪು.೩೭(ಸಂ)ಹಂಪನಹಳ್ಳಿ ತಿಮ್ಮೇಗೌಡ ಕರ್ನಾಟಕ ಜನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು

೧೩ ಅದೇ ಗ್ರಂಥ ಪು.೩೨-೩

ಅಧ್ಯಾಯ–7

ಸಮಾರೋಪ

ಸಮಾಜಕ್ಕೆ ಜಂಗಮ ಗುಣವಿದೆ ಸಮಾಜಕ್ಕೆ ಈ ಗುಣ ಇರುವ ಕಾರಣದಿಂದಲೆ ಅದು ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಬದಲಾವಣೆಗೊಳಗಾಗುತ್ತ, ಬೆಳೆಯುತ್ತ ಚಲನಶೀಲವಾಗಿ ಮುಂದುವರಿದಿರುತ್ತದೆ. ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನುವುದು ಕೇವಲ ಒಂದೆ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವಂತಹದ್ದಾಗಿಲ್ಲ, ಅದು ರಾಜಕೀಯ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಸಾಹಿತ್ಯಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮುಂತಾದ ಕ್ಷೇತ್ರಗಳಲ್ಲು ಮತ್ತು ಇವೆಲ್ಲವುಗಳಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡು ಮುಖಾಮುಖಿಯಾಗಿ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸುತ್ತ ಬಂದ

ಜನತೆಯು ಕಾರಣರಾಗಿರುತ್ತಾರೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಬದಲಾವಣೆ ಗೊಳಗಾಗುತ್ತಲೆ ಚಲನಶೀಲವಾಗಿರುವ ಕ್ಷೇತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಒಂದಾಗಿದೆ.

ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ನಿಶ್ಚಿತವಾದುದಲ್ಲಿ ಅದು ನಿರಂತರವಾದುದು. ಈ ನಿರಂತರತೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಬದಲಾದ ಸಂದರ್ಭ, ಸನ್ನಿವೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಅರ್ಥೈಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ನೆಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಬಹುಮುಖ್ಯವಾದುದಾಗಿದೆ.

ಜನಪದ ಎನ್ನುವುದು ಒಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರದೇಶ ಅಥವಾ ಆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ತಲತಲಾ ಮಾರುಗಳಿಂದ ನೆಲೆಸಿರುವ ಜನಸಮುದಾಯವೆನಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಶಿಷ್ಟ ಅಥವಾ ನಾಗರಿಕ ಸಮಾಜದಿಂದ ಭಿನ್ನವಾಗಿ ಅವುಗಳಿಂದ ದೂರವೇ ಉಳಿದು ತಮ್ಮದೆ ಸಂಪ್ರದಾಯ ನಂಬಿಕೆ, ಜೀವನವಿಧಾನ, ಪರಂಪರೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಜನ ಸಮುದಾಯವು ಜನಪದರು ಎನಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. 'ಸಂಸ್ಕೃತಿ' ಎಂಬುದು ಒಂದು ಜನಾಂಗದ ವರ್ತನೆಗಳ ಒಟ್ಟು ಮೊತ್ತವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

'ಸಂಸ್ಕೃತಿ' ಕುರಿತು ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಅನೇಕ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಅನೇಕ ವಿಧವಾಗಿ ಅದನ್ನು ನಿರ್ವಚಿಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇವತ್ತಿಗೂ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಕುರಿತು ಹೊಸ ಹೊಸ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಗಳು ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗಳು ಬರುತ್ತಲೇ ಇವೆ. ಕಾಲ ಬದಲಾದ ಹಾಗೆ, ಹೊಸ ಹೊಸ ಆಲೋಚನೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಹಾಗೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಲೆ ಇದೆ. ಎಲ್ಲೋ ಕಿರಿಯಾಳದ ತಿಳಿನೀರಿನ ಮೇಲೆ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಈ ಪದ ಈಗ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲೂ ಹರಡಿರುವ ಅಲೆಗಳ ಹಾಗೆ ನಮಗೆ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ ಸ್ಥಳೀಯ ನೆಲೆಯಿಂದ ಹಿಡಿದು ಜಾಗತೀಕ ನೆಲೆಯವರೆಗೆ ವ್ಯಕ್ತಿ ನೆಲೆಯಿಂದ ಹಿಡಿದು ಸಾಮುದಾಯಿಕ ಬದುಕಿನ ವಿವಿಧ ಮಗ್ಗಲುಗಳವರೆಗೆ ಹಾಗೆ ದೇಶ, ಭಾಷೆ, ಧರ್ಮ, ಸಾಹಿತ್ಯ, ಕಲೆ, ಜೀವನ ವಿಧಾನ ಹೀಗೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಬಹುನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಪದ ಮತ್ತು ಅರ್ಥ ಬಾಹುಳ್ಯವನ್ನು ಹರಡಿಕೊಂಡಿದೆ.

ಮಾನವನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿ ಹೇಳುವುದಾದರೆ ಅವನ ಜೀವನದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕ್ರಿಯೆಯೂ ಈ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯೊಳಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಂತೆ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಇದರಿಂದ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ತಿಳಿಯಬೇಕು.

ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯರಲ್ಲಿ ಮ್ಯಾಥೂ ಅರ್ನಾಲ್ಡ್, ಭಾರತೀಯರಲ್ಲಿ ರವೀಂದ್ರನಾಥ ಟ್ಯಾಗೋರ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಡಿ.ವ್ಹಿ.ಜಿ. ದೇವುಡು ಮೊದಲಾದವರು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಕುರಿತು ತಮ್ಮ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಮಗ್ರವಾಗಿ ನಿರ್ವಚಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮ್ಯಾಥ್ಯೂ ಅರ್ನಾಲ್ಡನು ತನ್ನ 'ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತು ಅರಾಜಕತೆ' ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಚಹರೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದನು.

ಅವನ ಪ್ರಕಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂಬುದು ಉದಾತ್ತ ಲಕ್ಷಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ಮಾನವನ ಇರುವಿಕೆ ಮತ್ತು ವರ್ತನೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮಾನವನಿಗೆ ಅವನ ಜೀವನದ ಎಲ್ಲ ಆಗುಹೋಗುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎನ್ನಬಹುದು. ಡಿ.ವ್ಹಿ.ಜಿ.ಯವರು ಪ್ರಕೃತಿವಾದ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಮನುಷ್ಯ ವಿವೇಕದಿಂದ ಸೋಗಸುಗೊಳಿಸಿದರೆ ಅದು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂಬ ನಿರ್ಣಯಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಅಂದರೆ ಮನುಷ್ಯ ಈ ಭೂಮಿ ಮೇಲೆ ಬಂದಂದಿನಿಂದಲೂ ಜೀವನ ನಡೆಸುತ್ತ ಬಂದಿದ್ದಾನೆ. ಮನುಷ್ಯನು ಒಂದು ಪ್ರಾಣಿಯಾದರೆ, ಇತರ ಪ್ರಾಣಿಗಳೂ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಬದುಕಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಮಾನವ ಮಾತ್ರ ಇತರೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗಿಂತಲೂ ತಾನು ಭಿನ್ನವಾಗಿ ಸೋಗಸಾಗಿ ಬಾಳಿ ಬದುಕಬೇಕು ಎಂದು ಇಚ್ಚಿಸುತ್ತಾನೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಪ್ರಯತ್ನ ಹೋರಾಟಗಳನ್ನು ಮಾಡುವನು ಮಾನವನ ಈ ಪ್ರಯತ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವೂ ಒಂದಾಗಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದದ್ದು.

ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಬದುಕುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪಶು ಪಕ್ಷಿ ಮಾನವರಿಗೆ ಗಾಳಿ, ನೀರು, ಆಹಾರ ಅತ್ಯವಶ್ಯವಾಗಿ ಬೇಕೆ ಬೇಕು. ಮೊದಮೊದಲು ಮಾನವನ ಇಚ್ಛೆ ಕೇವಲ ಆಹಾರನ್ವೇಷಣೆಯಷ್ಟೆ ಆಗಿತ್ತು ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಆತ ಬೇಟೆಯನ್ನು ಕೈಕೊಂಡು ಆ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಗೆ ತೊಡಗಿದ. ಇದು ಮಾನವನು ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಗೆ ಕೈಕೊಂಡ ಮೊದಲನೆ ಹಂತದ್ದಾದರೆ ಎರಡನೆಯ ಹಂತದ್ದು ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮನುಷ್ಯ ಆಹಾರೊತ್ಪಾದನೆಗೆ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡ ಕಾಲದಿಂದ ಆಸ್ತಿಯ ಮೇಲೆ ಒಡೆತನ ಊರು, ಸಮಾಜ, ಕುಟುಂಬ, ಬಂಧು, ಬಳಗ, ಕಳ್ಳು ಬಳ್ಳಿ ಮೊದಲಾದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳು ಸೃಷ್ಟಿಯಾದವು. ಅಲೆಮಾರಿತನವನ್ನು ತೊರೆದು ನೆಲೆ ನಿಂತನು. ಆತನು ನೆಲೆನಿಂತ ಸ್ಥಳಗಳು ಊರುಗಳಾದವು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸಿ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಸರಕು ಸಾಗಾಣೆಗೆ ಬಳಕೆಯಾದವು ಕಬ್ಬಿಣ ಶೋಧ ನಾಗರಿಕತೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ವಿಕಾಸಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾದವು. ಕಾಡು ಮಾನವ ನಾಡ ಮಾನವನಾದನು ಮಾತು ಕಲಿತ ದೈವಗಳು ಸೃಷ್ಠಿಯಾದವು. ಆರಾದನೆ ಹುಟ್ಟಿತು, ಉತ್ಸವ ಜಾತ್ರೆ ಕಟ್ಟಿದರು ಹೀಗೆ ಮಾನವನು ಜಾಣತನವನ್ನು ಹೊಂದಿ ಬೆಳೆದಿದ್ದನ್ನು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ನಮಗೆ ಎತ್ತಿ-ತೋರಿಸುವುದು. ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಬೆಳೆದಂತೆ ಅದರ ಸ್ವರೂಪ ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕ್ಷೇತ್ರವನ್ನು ಅವರಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂಬ ಪದ ಬಳಕೆಯಿಲ್ಲದೆ ಇಂದು ನಾವು ಯಾವ ವಿಷಯವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುವುದೇ ಇಲ್ಲ ಅದರಲ್ಲಿ ಜನಪದರ ಆಹಾರವೂ ಸೇರಿರುವುದನ್ನು ಈ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ತೆರೆದು ತೋರಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಅಧ್ಯಯನ ಎಂಬುದು ಒಂದು ಹೊಸ ರೀತಿಯ ಅಂತರ್‌ಶಿಸ್ತೀಯ ಅಧ್ಯಯನವಾಗಿದೆ. ಅದು ಶಿಷ್ಟ ಜನಪದ, ಪ್ರಾಚೀನ, ಆಧುನಿಕ ನಗರ-ಹಳ್ಳಿ ಭಾಷೆ-ಜನಾಂಗ, ಧರ್ಮ, ಮತಪಂಥ ವ್ಯಕ್ತಿ ಸಮೂಹಗಳು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಸೃಷ್ಟಿಸುವ ಮತ್ತು ಪರಿವರ್ತಿಸುವ ಅನುಭವಗಳು, ಪ್ರತಿನಿತ್ಯದ ಜೀವನ ವಿಧಾನವನ್ನು ಸಾಮಾಜಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಸಂಬಂಧಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನನ್ನ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಸಿದ್ಧಾಂತಗಳು ಅಲ್ಲದೆ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ, ಇತಿಹಾಸ, ಮಾನವಶಾಸ್ತ್ರ, ಸಮಾಜವಿಜ್ಞಾನ, ಅರ್ಥಶಾಸ್ತ್ರ, ಭಾಷೆ, ಸಾಹಿತ್ಯ ಮುಂತಾದ ಮೂಲಗಳಿಂದ ಪಡೆದುಕೊಂಡು ಪ್ರಸ್ತುತ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದ್ದು ಅಧ್ಯಯನದ ಫಲಿತಾಂಶಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಜನಪದವು ವಿಶ್ವವ್ಯಾಪಕವಾದ ಜ್ಞಾನ ಶಿಸ್ತು. ಅದು ಸಮಸ್ತ ಜಗತ್ತಿನ ಮಾನವ ಜನಾಂಗಗಳ ಜೀವನ ವ್ಯವಹಾರ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ಮೇಲೆ ಬೆಳಕು ಚೆಲ್ಲುವ ಜ್ಞಾನ ಶಿಸ್ತು ಕೂಡ ಆಗಿದೆ. ಜನಪದದ ಅಧ್ಯಯನ ಇಂದು ಸಂಗ್ರಹ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ದಾಟಿ ಸಂಶೋಧನೆ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯ ಹಂತ ತಲಪಿದೆ. ಅಷ್ಟೆ ಅಲ್ಲದೆ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶ, ಕ್ಷೇತ್ರ, ಜಿಲ್ಲೆಯ ಊರಿನ ಜನಪದರ ಜೀವನದ ಒಂದೊಂದು ವಿಧಾನವನ್ನು ಬಹುನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಭ್ಯಾಸಮಾಡುವಷ್ಟು ಸಮೃದ್ಧಿ ಹೊಂದಿದೆ. ಜನಪದವು ಮಾನವ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ತಾಯಿಬೇರು. ಪ್ರಕೃತಿಯ ಮಡಿಲಲ್ಲಿ ಜೀವಿಸಿರುವ ಜನಪದರ ಜೀವನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಕಾಣಬೇಕಾದರೆ ಜನಪದದ ಅಧ್ಯಯನ ಅನಿವಾರ್ಯವೆನಿಸಿದೆ. ಈ ಅನಿವಾರ್ಯತೆ ಜನಪದರ ಆಹಾರ ಕುರಿತು ಆಗಿರುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಮನಗಾಣಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಷ್ಟೇ ವಿಶಾಲವಾಗಿರಲಿ ಅದರ ಆವರಣ ಎಂಬುದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಗಡಿಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಲಕ್ಷಣಗಳು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಆವರಣದಲ್ಲಿನ ಭೌಗೋಳಿಕ, ಐತಿಹಾಸಿಕ, ರಾಜಕೀಯ, ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ ಮುಂತಾದ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಹೀಗಿದ್ದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಅಂತರ್ಯದಲ್ಲಿ ಹುದುಗಿರುವ ಈ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪ್ರಬಂಧದ ವಸ್ತುವಿಗೆ ಪೂರಕವಾಗಿ ಇಲ್ಲಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನಿವೇಶ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪ್ರಾಚೀನ ಮಧ್ಯಕಾಲೀನ ರಾಜಕೀಯ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳು ಜನರ ಸಾಮಾಜಿಕ ಸ್ವರೂಪ, ಜಾತಿ, ವರ್ಗ, ವೃತ್ತಿಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಜನತೆಯು ಅನುಸರಿಸುತ್ತ ಬಂದ ಮತ ಧರ್ಮ ಪಂಥಗಳ ಹುಟ್ಟು ಬೆಳವಣಿಗೆ ಪ್ರಭಾವಗಳನ್ನು ಕುರಿತಂತೆ ವಿವರಗಳನ್ನು ಜೊತೆಗೆ ಜನರು ತಮ್ಮ ಆರ್ಥಿಕ ನಿರ್ವಹಣೆಗಾಗಿ ಅನುಸರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದ ಕೃಷಿ ವಿವಿಧ ಕರಕುಶಲ ವೃತ್ತಿಗಳು ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳು ವ್ಯಾಪಾರ ವಹಿವಾಟುಗಳು ಸಂತೆ ಮಾರಾಟದ ವಸ್ತುಗಳು ವ್ಯಾಪಾರಿ ಸಂಘಗಳು ತೆರಿಗೆ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕವಾಗಿ ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎನ್ನುವುದು ಮೇಲ್ನೋಟಕ್ಕೆ ಒಂದೆ ಎಂಬಂತೆ ತೋರಿದರು ಅದರ ಆಂತರ್ಯದಲ್ಲಿಯೆ ಕೆಲವು ವೈರುಧ್ಯಗಳು ಕೂಡಿಕೊಂಡಿರುತ್ತವೆ. ಇದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯವು ಆಗಿದೆ. ಸಮಾಜವೂ ಒಂದೆ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಇಳುವುದಿಲ್ಲ ಅದು ವಿಕಾಸವಾಗುತ್ತ ಹೋದಂತೆ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾಜಿಕ ಬದಲಾವಣೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿನ ಜನರ ರೀತಿನೀತಿ ನಂಬಿಕೆ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಉಡಿಗೆತೊಡುಗೆ ಆಹಾರ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಈ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ಕಾಣಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಮುಂದಿನ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದರು ಹೊಂದಿದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಅಡುಗೆ ಸಲಕರಣೆಗಳು ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಯಾವಯಾವ ಕಾಲ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಎಂಥೆಂಥ ಆಹಾರ ತಯ್ಯಾರು ಮಾಡಬೇಕು ಯಾವ ಯಾವ ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಯಾವ ಯಾವ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸಿದರೆ ಆರೋಗ್ಯ ಕೆಡದಂತೆ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಜ್ಞಾನ ಜನಪದರಿಗೆ ಪರಂಪರೆಯಿಂದ ಬಂದಿರುತ್ತದೆ. ಬದುಕು ಅವರಿಗೆ ಪಾಠ ಶಾಲೆ, ಅನುಭವವೆ ಅವರಿಗೆ ಪಠ್ಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಜ್ಞಾನ ಎನ್ನುವುದು ಇನ್ನೊಂದು ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ತಿಳಿವನ್ನು ವಿವೇಕಯುತವಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಕ್ರಮ ಎನ್ನಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಮನುಷ್ಯನಿಗಿರುವ ಈ ತಿಳಿವು ಕಾರಣದಿಂದ ಆಹಾರ ಅನೇಕ ಮಜಲುಗಳನ್ನು ದಾಟಿ ಬಂದಿದೆ. ಆದಿಮಾನವನಿಂದ ಆಧುನಿಕ ಮಾನವನವರೆಗೆ ಈ ನಿಟ್ಟಿನ ಚಿಂತನೆ ಪ್ರಯೋಗಗಳು ನಡೆದಿವೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಅಡುಗೆಯು ಒಂದು ಶಾಸ್ತ್ರವಾಗಿ, ವಿಜ್ಞಾನವಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಯೋಗ್ಯವಾಗಿದೆ. ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಕೇಂದ್ರವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡು

ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಪುಟ್ಟ ಗ್ರಂಥಗಳು ಪ್ರಕಟವಾಗುತ್ತಿದ್ದರು ಜನಪದ ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆ ನಡೆದಿರುವ ಅಧ್ಯಯನ ತೀರ ಕಡಿಮೆಯದ್ದಾಗಿದೆ. ಬಿ. ಮಂಜುಳಾ ಅವರು 'ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯ'ದ ಮೇಲೆ ಸಂಶೋಧನಾಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಡಾ. ವೈಸಿ ಭಾನುಮತಿ ಅವರು 'ಜನಪದ ಅಡುಗೆ' ಎಂಬ ಕಿರು ಹೊತ್ತಿಗೆ ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದಿಂದ ಪ್ರಕಟವಾಗಿದೆ. ಡಾ. ಸಿ.ಟಿ. ಗುರುಪ್ರಸಾದ ಅವರು ಮಂಡ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆಯನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿ 'ಜನಪದ ಊಟೋಪಚಾರ' ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಡಾ. ಪದ್ಮಾಶೇಖರ ಅವರು 'ಕರ್ನಾಟಕದ ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು' ಡಾ. ಕೆ.ಆರ್. ದುರ್ಗಾದಾಸರು ಪ್ರಾಣಿ ಆಹಾರ ಕುರಿತು ಬಿಡಿ ಲೇಖನಗಳನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸಿರುವರು. ಆದರೆ ಎಷ್ಟೊ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಕುರಿತು ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಅಧ್ಯಯನ ಸಹ ನಡೆದಿಲ್ಲ ಅಂಥವುಗಳಲ್ಲಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯೂ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಬಿದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನ ಕೈಕೊಳ್ಳುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಎರಡು ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಿದೆ. ಅವುಗಳೆಂದರೆ 1) ಪ್ರಾಚೀನ ಶಾಸನ, ಕಾವ್ಯ ಕೃತಿಗಳು ಮೌಖಿಕ ಹಾಡು ಕತೆಗಳು ಗಾದೆ, ಒಗಟು ಒಡಪು ಒಡಬು ಐತಿಹ್ಯ ಮುಂತಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ದೊರಕುವ ಮಾಹಿತಿಗಳು 2) ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿದ ದತ್ತಾಂಶಗಳು ವಕ್ತೃಗಳು ನೀಡಿದ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ದಾಖಲೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅವುಗಳನ್ನು ವಿಷಯಾಧಾರಿತ ವರ್ಗೀಕರಿಸಿ, ಪರಿಶೀಲಿಸಿ, ವಿಶ್ಲೇಷಿಸಿ ಬರವಣಿಗೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸುವುದಾಗಿದೆ. ಬಹು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಒತ್ತುಕೊಟ್ಟು ಉಳಿದ ಆಕರಗಳನ್ನು ಪೂರಕವಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

ಯಾವುದೆ ಪ್ರದೇಶದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಗಳು ಅಲ್ಲಿಯ ಭೌಗೋಳಿಕ,ಸಾಮಾಜಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತವೆ ಎಂಬುದಾದರೆ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದರು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಈ ಮೇಲಿನವುಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ವರ್ಗೀಕರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ ಅವುಗಳೆಂದರೆ.

1. ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ.

ಅ) ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ ಜಾತ್ರೆ ಉತ್ಸವಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ.

ಬ) ಘನ ಆಹಾರ ದ್ರವ ಆಹಾರ ಹಣ್ಣಿನ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಮಿಶ್ರ ಆಹಾರ.

ಕ) ಸಿಹಿ ಆಹಾರ, ಖಾರದ ಆಹಾರ ಇತರೆ ಆಹಾರಗಳು.

2. ಸಾಂದರ್ಭಿಕ ಆಹಾರಗಳು

ಸಾಂದರ್ಭಿಕ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡು ಪ್ರಕಾರಗಳಾಗಿ ನೋಡಬಹುದಾಗಿದೆ. ಜೀವನಾವರ್ತನದ ಘಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿನ ಆಹಾರಗಳು ಇದರಲ್ಲಿ ಫಲವಂತಿಕೆಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಮಹತ್ವ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. ಉದಾ: ಹೆಣ್ಣು ಋತುಮತಿಯಾದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಆಹಾರ ಬಸುರಿ ಆಹಾರ ಬಾಣಂತಿ ಆಹಾರ ಮದುವೆ ಸಂದರ್ಭದ ಆಹಾರ ಶಿಶು ಆಹಾರ ಮರಣ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಆಹಾರ

3. ವಾರ್ಷಿಕಾವರ್ತನ ಘಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಆಹಾರಗಳು

ಒಂದೊಂದು ಹಬ್ಬ, ಜಾತ್ರೆ, ಉತ್ಸವ, ಅಮವಾಸೆ, ಹುಣ್ಣಿಮೆ ಮುಂತಾಂದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಅಡುಗೆಗಳು. ಇವುಗಳಲ್ಲದೆ ತಲತಲಾಂತರಗಳಿಂದ ಜನಪದರು ಅನುಸರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವ ಆಹಾರ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು

ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದ್ದು ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಪಥ್ಯದ ಆಹಾರ ವಿಧಿನಿಷೇಧ ಆಹಾರ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಗುಣದ ಆಹಾರ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಪರಾಮರ್ಶಿಸಿದೆ.

ಮಾಂಸಾಹಾರ.

ಮನುಷ್ಯನು ಎರಡು ತರಹದ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾನೆ.ಒಂದು ಸಸ್ಯ ಜನ್ಯ ಆಹಾರವಾದರೆ, ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರಾಣಿಜನ್ಯ ಆಹಾರ ಇವುಗಳನ್ನು ನಾವು ಸಸ್ಯಾಹಾರ,ಮತ್ತು ಮಾಂಸಾಹಾರ. ಸಸ್ಯಹಾರವನ್ನು ಎಲ್ಲ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲರೂ ಸರ್ವೇಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.ಆದರೆ ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಕೆಲವು ಧರ್ಮ ಮತ ಪಂಥ, ಜಾತಿಯ ಜನರು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಯಾರು ಮಾಂಸಾಹಾರ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮಾಂಸಾಹಾರ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ ಸಂದರ್ಭ ಮೊದಲಾದವು ಕುರಿತು ವಿವೇಚಿಸಿದೆ. ಇವೆಲ್ಲವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುವ ಮೇಲು ಆಹಾರ ಅವುಗಳ ಬಳಕೆಯ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವಲೋಕನ ಮಾಡಿದೆ. ಈಗಾಗಲೇ ಜನಪದರ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಕುರಿತು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸುವಂತೆ ಜನಪದರಿಗೆ ಕೇವಲ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನದಲ್ಲೆ ಅದನ್ನು ಕೆಡದಂತೆ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ ಇಡುವುದರಲ್ಲಿಯೂ ಈ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಅಪಾರ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಹೊಂದಿರುವುದನ್ನು ಮರೆಯುವಂತಿಲ್ಲ.

ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಮಾಡಿದ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನು ಬಹಳ ಕಾಲದವರೆಗೆ ಕೆಡದಂತೆ ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಜನಪದರು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಭವದಿಂದ ಕಂಡು ಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಅಂತಹ ಆಹಾರ ಸಂರಕ್ಷಣ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಜನಪದವು ನಮ್ಮ ಜೀವನದ ಸಕಲಾವಯಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಪರ್ಶಿಸಿದ ಜ್ಞಾನ ಶಾಖೆಯಾಗಿದೆ. ಇದು ಮಾನವನ ಸಮಗ್ರ ಜೀವನ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ದಾಖಲೆಯಾಗಿದೆ ಆದರೆ ಕಾಲವು ಒಂದೇ ರೀತಿಯಾಗಿಲ್ಲ ಅದು ಬದಲಾವಣೆಗೆ ಒಳಪಡುತ್ತಲೇ ಚಲನಶೀಲವಾಗಿ ಮುಂದುವರಿಯುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಕಾಲದೊಂದಿಗೆ ಸಮಾಜವು ಬದಲಾವಣೆ ಹೊಂದುವುದೆಂದು ಈಗಾಗಲೇ ಹೇಳಲಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಬದಲಾವಣೆಯು ನಮ್ಮ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮೇಲೆ ಬೀರುವ ಪ್ರಭಾವ ಪರಿಣಾಮಗಳೇನು ಎಂಬುದು ನಮ್ಮ ಮುಂದಿರುವ ಪ್ರಶ್ನೆಯಾಗಿದೆ.

20ನೇ ಶತಮಾನದ ತೊಂಬತ್ತರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಉಂಟಾದ ಜಾಗತೀಕರಣವು ನಮ್ಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಜೇರನ್ನೆ. ಅಲುಗಾಡಿಸಿದೆ ಇದರ ಪರಿಣಾಮ ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮೇಲೆಯೂ ಆಗಿರುವುದು ಖಚಿತವಾಗಿದೆ. ಕೈ ರುಚಿಯ ಆಹಾರವನ್ನು ಯಂತ್ರಗಳು ಕಸಿದುಕೊಂಡಿರುವದು ಬೀಸುವ ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಬೀಸುತ್ತಿದ್ದುದ್ದನ್ನು ಈಗ ಗಿರಣಿಗಳು ಬೀಸುತ್ತಿವೆ. ಒಣಕೆಗೆ ಬದಲಾಗಿ ಗ್ರ್ಯಾಂಡರ್ ಸೌದೆ, ಒಲೆಗಳ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಎಲ್.ಪಿ.ಜಿ. ಗ್ಯಾಸ್ ಸ್ಟೌಗಳು ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೆ ಬಂದಿವೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ರೊಟ್ಟಿ ಅನ್ನ, ಹೋಳಿಗೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಈಗ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿವೆ. ಹಳ್ಳಿ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಈಗ ಬೇಕರಿ, ಪಿಜ್ಜಾ ಬರ್ಗರಗಳು ಫಾಸ್ಟ್ ಫುಡ್ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಲಗ್ಗೆಯಿಟ್ಟಿವೆ. ಹತ್ತಾರು ಜನರು ಸೇರಿ ಹಾಡುತ್ತ ನಲಿವುತ್ತ ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಆಹಾರ ತಿನಿಸುಗಳು ಈಗ ಎಲ್ಲೋ ಸಿದ್ಧಗೊಂಡು ಮನೆ ಸೇರುತ್ತಿವೆ. ಜಾತ್ರೆ ಉತ್ಸವಗಳು ಹಬ್ಬ ಮುತಾದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮೂಹಿಕ ಖಾಂಡ ನಿಂತು ಅಲ್ಲೆಲ್ಲ ಹೋಟಲುಗಳು ತಲೆ ಎತ್ತಿವೆ. ಇದು ಜಾಗತೀಕರಣ ಆರ್ಥಿಕ ಉದಾರೀಕರಣ ಖಾಸಗೀಕರಣದ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮ ಎನ್ನದೆ

ಬೇರೆ ಮಾತಿಲ್ಲ. ಜಾಗತೀಕರಣವು ಜನಪದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮೇಲೆ ಬೀರಿದ ಪ್ರಭಾವ ಪರಿಣಾಮವನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಚರ್ಚೆಗೊಳಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಯಾವುದೇ ಒಂದು ನಾಡು, ಪ್ರದೇಶ ಅಥವಾ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಆಹಾರ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪರಂಪರೆಯ ಅನುಭವ ಜ್ಞಾನ-ವಿಜ್ಞಾನ ಅಡಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಮಾನವ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ತನ್ನದೇ ಆದ ಜೀವನ ವಿಧಾನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾನೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಆ ಪ್ರದೇಶದ ನೆಲದ ಮಣ್ಣು ನೀರು ಗಾಳಿ ಪರಿಸರಗಳು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಪೋಷಕವಾಗಿ ನಿಲ್ಲುತ್ತವೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಪೂರ್ವದ ಶಿಲಾಯುಗಗಳ ಕಾಲದಲ್ಲೇ ಜನವಸತಿಗಳಿಗೆ ನೆಲೆ ಬೀಡಾಗಿ, ಅಲ್ಲಿನ ನಿವಾಸಿಗಳು ಪಶುಸಂಗೋಪನೆ, ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಅಂಶವನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ಇತಿಹಾಸ ತಜ್ಞರು ಭೂಗೋಳ ಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅಂದಿನಿಂದ ಇಂದಿನ ಆಧುನಿಕ ಕಾಲದವರೆಗೂ ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸಾಯ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇಂದು ವ್ಯವಸಾಯದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗಿವೆ. ಮಾನವಶಕ್ತಿಗಳಿಗೆ ಬದಲಾಗಿ ಯಂತ್ರ ಶಕ್ತಿಗಳ ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಹೊಸ ಹೊಸ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ಆದರೂ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಜೋಳ, ಗೋಧಿ, ಕಬ್ಬು, ಶೇಂಗಾ, ತೋಗರಿ, ಉದ್ದು, ನವಣೆ ಮುಂತಾದ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ತಲತಲಾಂತರಗಳಿಂದ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದು, ಅವನ ಮೊದಲನೇ ಆದ್ಯತೆ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳಿಗಿರುವುದನ್ನು ಇದು ಸಾಬೀತುಗೊಳಿಸುತ್ತಿದೆ. ಯಾಕೆಂದರೆ ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ಅನ್ನವೇ ದೇವರು ಕವಿಗಳು ಕೂಡ ಅನ್ನಬ್ರಹ್ಮ ಎಂದು ಕರೆದಿರುವರು ಇಂದಿಗೂ ಆಹಾರವು ಜನಪದ ಪರಂಪರೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ರೂಪವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿರುವುದನ್ನು ಮನಗಾಣಿಸುವುದು ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದ ಫಲಿತಾವಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಿವಿಧ ಸಮುದಾಯ ಜಾತಿ, ವರ್ಗ ಮತ ಪಂಥಗಳ ಜನಪದರ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಕುರಿತಾದ ಅಧ್ಯಯನದ ಫಲಕಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಬಂಧದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಗೊಂಡಿರುವ ವಿಷಯಗಳ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಅವುಗಳ ಸ್ಥಾನ ಮಾನಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಹಲವಾರು ಒಳ ನೋಟಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿಬಿಂಬಿಸಲಾಗಿದ.

ಅನುಬಂಧದಲ್ಲಿ ಪ್ರಬಂಧ ವಿಷಯದ ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಾರ್ಯದ ಸಂದರ್ಶಿಸಿದ ವಕ್ತೃಗಳ ವಿವರ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ, ಕೋಷ್ಟಕ, ನಕ್ಷೆ, ಛಾಯಾಚಿತ್ರಗಳನ್ನು ಕೊಡಲಾಗಿದೆ.

ಕೊನೆ ಟಿಪ್ಪಣಿ

೧. ಡಾ॥ ಗುರುಮೂರ್ತಿ ಕೆ.ಜಿ. ಜನಪದ ಸಮಾಜ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪುಟ-೬, ೧೯೭೬ ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ.

೨. ಅಮರೇಶ ನುಗಡೋಣಿ, ಹೈದರಾಬಾದು ಕರ್ನಾಟಕ ಹಾಡು ಪಾಡು ಪುಟ-೧, ೨೦೦೩, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ.

೩. ಮತಿಘಟ್ಟ ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ, ಜನಪದ ಗ್ರಹಿಕೆ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಪುಟ-೬೬. ೨೦೦೪ ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು.

೪. ಬಿ.ಎಂ. ಶ್ರೀ ಅದೇ ಪುಟ-೩೧,

೫. ಪರಮಶಿವಯ್ಯ: ಜಿ.ಶಂ. ಗ್ರಂಥ ಅದೇ ಪುಟ-೭೦.

೬. ಪದ್ಮಾಶೇಖರ ಸುವರ್ಣ ಜಾನಪದ ಪುಟ-೫೫೭, ೧೯೯೫ ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು.

೭. ಡಾ॥ ನಾಯಕ ಎನ್.ಆರ್. ಕರಾವಳಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಪುಟ-೮ ೨೦೦೯, ಜಾನಪದ ಪ್ರಕಾಶನ, ಹೊನ್ನಾವರ.

೮. ಡಾ. ನಾಡಕರ್ಣಿ ವ್ಹಿ.ವ್ಹಿ. ಅಧ್ಯಯನದ ವಿಧಿ ವಿಧಾನಗಳು ಪುಟ-೬ ೨೦೦೮, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ.

ಪರಾಮರ್ಶನ ಗ್ರಂಥಗಳು

೧. ಅಂಗಡಿ ಎಸ್ ಎಸ್.(ಸಂ) ಸರಳ ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಮಂಗಳ ಪ್ರಕಾಶನ ಹೊಸಪೇಟೆ.

೨. ಅಮರೇಶ ನುಗಡೋಣಿ. ಹೈದರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕ ಹಾಡು ಪಾಡು ೨೦೦೩ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿವಿ ಹಂಪಿ.

೩. ಅಮರೇಶ ನುಗಡೋಣಿ. ಕನ್ನಡ ಸಂಶೋಧನೆಯ ವೈಧಾನಿಕತೆಗಳು ೨೦೦೮ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿ ವಿ ಹಂಪಿ.

೪. ಇಂದುಮತಿ ಪಾಟೀಲ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಸು ಮನೆತನಗಳು ೨೦೦೬ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು.

೫. ಕೃಷ್ಣಪ್ಪ ಕೆ. ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಅಂತರ ಶಿಸ್ತಿಯ ನೆಲೆಗಳು ೨೦೦೮ ಸಂಯಮ ಪ್ರಕಾಶನ ಹೊಸಪೇಟೆ.

೬. ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ ಮತಿಘಟ್ಟ. ಜನಪದ ಗ್ರಹಿಕೆ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ೨೦೦೪ ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು

೭. ಕೋಡಿರಾಂಪುರ ರಂಗಾರೆಡ್ಡಿ. ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ. ಮು.೫ ೨೦೧೦ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು.

೮. ಕೊಂಡಾ ಬಿ.ಆರ್. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆ. ೨೦೦೯. ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಹಾಗು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ ಕರ್ನಾಟಕ ಕಾಲೇಜು ಬೀದರ.

೯. ಕ್ಯಾತನಹಳ್ಳಿ ರಾಮಣ್ಣ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜನಪದ ಗೀತೆಗಳು. ೧೯೭೬. ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ ಮೈಸೂರ.

೧೦. ಖಂಡೊಬಾ ಪಿ.ಕೆ. ಖನಿಜ ಜಾನಪದ (ಲೇ) ಜಾನಪದ ಲೇಖನಗಳು ೨೦೦೫ ಗುಲ್ಬರ್ಗಾ ವಿವಿ ಗುಲ್ಬರ್ಗಾ.

೧೧. ಗೀತಾ ಬಿ.ಪಿ. ತುಂಗೆಯ ಮಡಿ ಜಾನಪದ ೨೦೦೯ ಸಿರಿವರ ಪ್ರಕಾಶನ ಬೆಂಗಳೂರು.

೧೨.ಗುರುಪ್ರಸಾದ ಸಿ.ಟಿ. ಜನಪದ ಊಟೋಪಚಾರಗಳು ಮಂಡ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆಯನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸಿ ೨೦೧೩ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿವಿ ಹಂಪಿ.

೧೩.ಗುರುಮೂರ್ತಿ ಕೆ.ಜಿ. ಜನಪದ ಸಮಾಜ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ೧೯೭೬ ಕರ್ನಾಟಕ ವಿ ವಿ ಧಾರವಾಡ.

೧೪.ಗುರುಲಿಂಗಪ್ಪ ಧಬಾಲೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ತತ್ವಪದಕಾರರು ೨೦೦೬ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳುರು.

೧೫. ಗೋವಿಂದರಾಜು ಟಿ. ಜನಪದ ವೈದ್ಯ ೨೦೦೩ ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು

೧೬.ಜವರೇಗೌಡ ದೇ. ಡಿ ವಿ ಕೆ.ಜನಪದ ಅಧ್ಯಯನ. ೧೯೮೪. ಮೂರ್ತಿ ಪ್ರಕಾಶನ ಮೈಸೂರು.

೧೭.ತಿಮ್ಮೇಗೌಡ ಹಂಪನಹಳ್ಳಿ. ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ಉದ್ಯಮೀಕರಣ. ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು

೧೮.ದೇಶಾಂಶ ಹುಡುಗಿ. ಬೀದರ ಕನ್ನಡ ಕೋಶ ೨೦೧೦ ಪ್ರಕಾಶಕರು ಶಂಬುಲಿಂಗ ವಾಲ್ದೊಡ್ಡಿ.

೧೯.ನಾಡಕರ್ಣಿ ವಿ.ವಿ. ಅಧ್ಯಯನದ ವಿಧಿ ವಿಧಾನಗಳು ೨೦೦೮ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿವಿ ಹಂಪಿ.

೨೦.ನಾಯಕ ಎನ್.ಆರ್. ಕರಾವಳಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ೨೦೦೯ ಜಾನಪದ ಪ್ರಕಾಶನ ಹೊನ್ನಾವರ

೨೧.ಪರಮಶಿವಯ್ಯ ಜಿ.ಶಂ. ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದ ಜನಪದ ಕಾವ್ಯ ಪ್ರಕಾರಗಳು.೧೯೭೬ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಮೈಸೂರ ವಿವಿ.

೨೨.ಪಾಟಿಲ್ ಎಂ.ಬಿ.(ಸಂ) ಗುಲ್ಬರ್ಗಾ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗೆಝಿಟೀಯರ್ ೧೯೯೭ ಕರ್ನಾಟಕ ಸರಕಾರ ಬೆಂಗಳೂರು.

೨೩.ಪೋತೆ ಎಚ್ ಟಿ ಹೈದರಾಬಾದ ಕರ್ನಾಟಕದ ಜನಪದ ಪ್ರದರ್ಶನ ಕಲೆಗಳು.೨೦೦೦ ಅಂಬು ಪ್ರಕಾಶನ ರಾಯಚೂರು.

೨೪.ಬಸವರಾಜ ಮಲಶೆಟ್ಟಿ. ಜಾನಪದ ಕೈಪಿಡಿ ೧೯೯೭ ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ಬೆಂಗಳೂರು.

೨೫.ಬಸವರಾಜ ಸಬರದ.ಸೋಮನಾಥ ಯಾಳವಾರ.ಪ್ರೇಮಾ ಸಿರ್ಸೆ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲಾ ದರ್ಶನ ಬೆಳ್ಳಿ ಬೆಳಕು ಮಾಲೆ

೨೬.ಭಾನುಮತಿ ವೈ.ಸಿ. ಜನಪದ ಅಡುಗೆ ೨೦೦೭ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಮೈಸೂರು ವಿವಿ ಮೈಸೂರು.

೨೭.ಮಂಜುನಾಥ ಬೇವಿನಕಟ್ಟಿ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ೧೯೯೪ ತೇಜಸ್ವಿ ಪ್ರಕಾಶನ ಹ್ಯಾರಡ ಹೂವಿನಹಡಗಲಿ.

೨೮.ಮಂಜುಳಾ ಬಿ. ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಸೂಪಶಾಸ್ತ್ರ ಸಾಹಿತ್ಯ. ೨೦೦೬ ಭರಣಿ ಪ್ರಕಾಶನ ಹೊಸಪೇಟೆ.

೨೯.ಮನು ವಿ. ದೇವದೇವನ್ ಪೃಥ್ವಿಯಲ್ಲೊದಗಿದ ಘಟವು ಕರ್ನಾಟಕದ ನಿನ್ನೆಗಳು ೨೦೦೯ ಅಕ್ಷರ ಪ್ರಕಾಶನ ಹೆಬ್ಬೂರ.

೩೦.ಮಹದೇವಯ್ಯ ಟಿ.ಆರ್.(ಸಂ) ಕನ್ನಡ ಜಾನಪದ ಕೋಶ.೧೯೯೮. ಕರ್ನಾಟಕ ಸರಕಾರ.

೩೧.ಮುತ್ತಯ್ಯ ಎಂ.ಎಸ್. ಕನ್ನಡ ಜನಪದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ.ಪು.೩. ೨೦೧೩.ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕುವೆಂಪು ವಿವಿ ಶಿವಮೊಗ್ಗ.

೩೨.ಮುರುಗೆಪ್ಪ ಎಂ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕನ್ನಡ. ೨೦೦೬ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಹಂಪಿ.

೩೩.ಮೂಲಗೆ ಮಹಾದೇವಿ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ದೇವರೋತ್ಸವಗಳು. ೨೦೧೧. ಅಖಿಲ ಭಾರತ ಜಾನಪದ ಸಮ್ಮೇಳನ ಬೀದರ

೩೪.ಮೋಗಳ್ಳಿ ಗಣೇಶ ಹಂಪಿ ಜೀವ ಜಾಲ ೨೦೧೦ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿವಿ ಹಂಪಿ.

೩೫.ರಮೇಶ ಸ.ಚಿ. ಜಾನಪದ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಪುಟ೧,೨. ೨೦೦೫ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿವಿ ಹಂಪಿ.

೩೬.ರಹಮತ್ ತರಿಕೇರೆ ಕನ್ನಡ ಸಂಶೋಧನೆ ತಾತ್ವಿಕ ವಿಚಾರ ೨೦೦೯ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿವಿ ಹಂಪಿ

೩೭.ರಾಜಶೇಖರ ಪಿ.ಕೆ. ಜನಪದ ಸಂಭ್ರಮ ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ಬೆಂಗಳೂರು.

೩೮.ರಾಜೇಗೌಡ ಹ.ಕ ಅಡುಗೆ ಜಾನಪದ

೩೯.ರಾಮಚಂದ್ರಪ್ಪ ಬರಗೂರ. ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಅಂತರ ಶಿಸ್ತೀಯ ನೆಲೆಗಳು ೨೦೦೮ ಸಂಯಮ ಪ್ರಕಾಶನ ಹೊಸಪೇಟ.

೪೦.ಲಕ್ಕಪ್ಪಗೌಡ ಎಚ್.ಜೆ ಜನಪದ ಕೈಪಿಡಿ ೧೯೯೭ ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ಬೆಂಗಳೂರು.

೪೧.ಲಠ್ಠೆ ಎಂ.ಎಸ್. ಜನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಂಪುಟ-೧ ಪು ೪೬೨. ೨೦೦೮. ರಪೀಂದ್ರ ಪ್ರಕಾಶನ ಕಲಬುರ್ಗಿ.

೪೨.ಲಿಂಗಣ್ಣ ಚಿ.ಸಿ. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಕೋಶ. ಸಿದ್ದಲಿಂಗೇಶ್ವರ ಬುಕ್ ಡಿಪೋ ಗುಲ್ಬರ್ಗಾ.

೪೩.ಲಿಂಗದೇವರು ಹಳೆಮನೆ. ಅರುವು ಕುರುಹು ೨೦೧೦ ವಿಶೇಷ ಸಂಚಿಕೆ ಮೈಸೂರು

೪೪. ವಸಂತಕುಮಾರ ತಾಳ್ತಜೆ. ಬೌದ್ಧಯಾನ ೨೦೦೫ ಕನ್ನಡ ವಿಭಾಗ ಮುಂಬಯಿ ವಿವಿ ಮುಂಬಯಿ.

೪೫.ವಿರಣ್ಣ ರಾಜೂರ. ಶಿವಶರಣೆಯರ ವಚನ ಸಂಪುಟ. ೧೯೯೩ ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ಬೆಂಗಳೂರು.

೪೬.ವಿರೂಪಾಕ್ಷ ಪೂಜಾರ ಹಳ್ಳಿ. ಚರಿತ್ರೆಯ ಅಧ್ಯಯನ ೨೦೦೮ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿವಿ ಹಂಪಿ.

೪೭.ವಿರೇಶ ಬಡಿಗೇರ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಗೀತಮೇಳಗಳು ಒಂದು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಧ್ಯಯನ. ೧೯೯೯. ವಿಮೋಚನ ಪ್ರಕಾಶನ ಅಥಣಿ

೪೮.ವೆಂಕಟೇಶ ಎಂ.ಎಸ್. ಮೌಖಿಕ ಕಥನ. ನೋವಿನ ನಿವೇದನೆ ಪು ೪, ಜಾನಪದ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಪುಟ ೭ ಸಂಚಿಕೆ ೨ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿವಿ ಹಂಪಿ.

೪೯.ಶಂಕರರಾವ ಚ.ನ. ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರ ಜೈ ಭಾರತ ಪ್ರಕಾಶನ ಬೆಂಗಳೂರು.

೫೦.ಶಿರೂರ ಬಿ.ವಿ. ಸಂಶೋಧನ ಸ್ವರೂಪ ೨೦೧೨ ಅನ್ನಪೂರ್ಣ ಪ್ರಕಾಶನ ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ.

೫೧.ಶಿವಗಂಗಾ ರುಮ್ಮಾ. ಫೋಕ್ ಫುಡ್ ಸಿಸ್ಟಮ್ ಆ್ಯಂಡ್ ಹೆಲ್ತ್ ಇನ್ ಬೀದರ ಡಿಸ್ಟ್ರಿಕ್ಟ (ಪ್ರೊಜೆಕ್ಟ) ಮೈನರ್ ರಿಸರ್ಚ ಪ್ರೊಜೆಕ್ಟ (ಅಪ್ರಕಟಿತ)

೫೨.ಶಿವರಾಂ ಕಾರಂತ. ಕರ್ನಾಟಕ ಜನಪದ ಕಲೆಗಳು ೧೯೭೩ ಸಾಕ್ಷರತಾ ನಿಕೇತನ ಲಕ್ನೋ

೫೩.ಶಿವರುದ್ರಪ್ಪ ಜಿ.ಎಸ್. ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಮೀಕ್ಷೆ ೨೦೦೦ ಪ್ರಸಾರಂಗ ಬೆಂಗಳೂರು ವಿವಿ ಬೆಂ.

೫೪.ಶ್ರೀನಿವಾಸಯ್ಯ ಹೊ. ಪ್ರಕೃತಿ ಜೀವನ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿವಿ ಹಂಪಿ

೫೫.ಷಹಸೀನಾ ಬೇಗಂ ಕರ್ನಾಟಕ ಮುಸ್ಲಿಂ ಜನಪದ.೨೦೦೦. ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ಬೆಂಗಳೂರು.

೫೬. ಸತ್ಯನಾರಾಯಣ ಭಟ್ಟ.ಪಿ. ಸುಲಭ ಸಂಜೀವಿನಿ ಮನೆ ಮದ್ದಿನ ಕೈಪಿಡಿ ೨೦೧೧ ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿವಿ ಹಂಪಿ.

೫೭.ಸದಾನಂದಮಯ್ಯ. ಆಹಾರ ವಿಹಾರ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪ್ರಕಾಶನ ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ.

೫೮.ಸಿದ್ದಲಿಂಗಯ್ಯ ಜಿ.ಎಸ್. ಜನಪದ ಆರಾಧನೆಗಳು ಮತ್ತು ಆಚರಣೆಗಳು. ಸುವರ್ಣ ಜನಪದ ಸಂಪುಟ-೨. ೧೯೯೮. ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ ಬೆಂಗಳೂರು

೫೯.ಸೀತರಾಮಯ್ಯ ಎಂ.ವಿ.(ಸಂ) ಕವಿರಾಜಮಾರ್ಗ ಬಿ.ಎಂ.ಶ್ರೀ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾನ ಬೆಂಗಳೂರು.

೬೦.ಸಿಂಪಿ ಲಿಂಗಣ್ಣ. ಗರತಿ ಹಾಡು ಪು ೨೭.೨೦೦೪. ಸಮಾಜ ಪುಸ್ತಕಾಲಯ ಧಾರವಾಡ.

೬೧.ಸೋಮನಾಥ ಯಾಳವಾರ-ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲ್ಲೂಕು ದರ್ಶನ. ಐಬಿಎಚ್ ಪ್ರಕಾಶನ ಬೆಂಗಳೂರು.

೬೨.ಸೋಮನಾಥ ಯಾಳವಾರ.ಕಾವ್ಯಶ್ರೀ ಪಿ ಕೊಟ್ಟಗಿ. ವೈದ್ಯ ಜಾನಪದ-ಅಖಿಲ ಭಾರತ ಜಾನಪದ ಸಮ್ಮೇಳನ ಬೀದರ ೨೦೧೧.

೬೩.ಹಲಸಂಗಿ ಗೆಳೆಯರು. ಗರತಿಯ ಹಾಡು.೨೦೦೮ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು.

೬೪.ಹೆಬ್ಬಾಳೆ ಜಗನ್ನಾಥ (ಸಂ) ಧರಿನಾಡಿನ ಜನಪದ ಹಾಡುಗಳು.೨೦೧೩. ಕರ್ನಾಟಕ ಬರಹಗಾರರ ಮತ್ತು ಕಲಾವಿದರ ಸಂಘ ಬೀದರ.

೬೫.ಹೆಬ್ಬಾಳೆ ಜಗನ್ನಾಥ. ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಭುಲಾಯಿ ಹಾಡುಗಳು.೧೯೯೬.

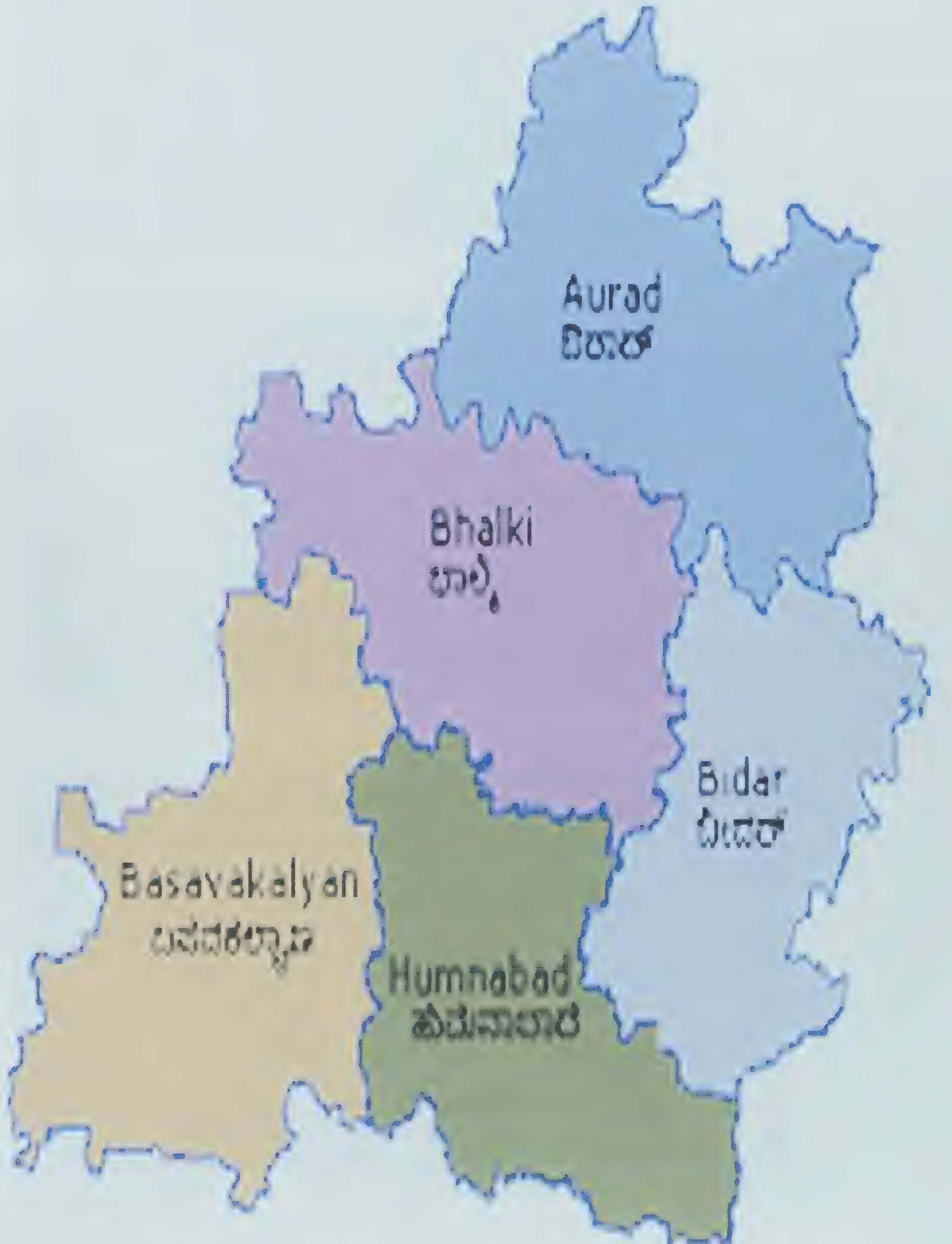
ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಕ್ತಾರರ ಪಟ್ಟಿ.

ಕ್ರ.ಸಂ.	ಹೆಸರು	ವಯಸ್ಸು	ಜಾತಿ	ಗ್ರಾಮ	ತಾಲ್ಲೂಕ
01	ಶರೀಫಾ ಬೇಗಂ	45	ಮುಸ್ಲಿಂ	ಸಾತೋಳಿ	ಬೀದರ
02	ಜಾಹಿದಾ ಬೇಗಂ	50	ಮುಸ್ಲಿಂ	ಸಾತೋಳಿ	ಬೀದರ
03	ಜಯಲಕ್ಷ್ಮಿ	50	ಪ.ಜಾತಿ	ಬುದೇರಾ	ಬೀದರ
04	ಸುಶಿಲಮ್ಮಾ	70	ಪಾಂಚಾಳ	ಶ್ರೀಮಂಡಲ	ಬೀದರ
05	ಲಾಲಬೀ	60	ಮುಸ್ಲಿಂ	ಮರ್ಜಾಪುರ	ಬೀದರ
06	ಮರೆಮ್ಮಾ	80	ಪ.ಜಾತಿ	ಶ್ರೀಮಂಡಲ	ಬೀದರ
07	ಚಾಂದಬೀ	70	ಮುಸ್ಲಿಂ	ಕೊಳಾರ	ಬೀದರ
08	ಸಜಬೀ	60	ಮುಸ್ಲಿಂ	ಕೊಳಾರ	ಬೀದರ
09	ಮಹಬೂಬೀ	55	ಮುಸ್ಲಿಂ	ಕೊಳಾರ	ಬೀದರ
10	ಹಸೀನಾ	60	ಮುಸ್ಲಿಂ	ಕೊಳಾರ	ಬೀದರ
11	ಕುಳುಸುಂಬೀ	65	ಮುಸ್ಲಿಂ	ಸಿರ್ಸಿ(ಜಾಜ)	ಬೀದರ
12	ರಹೀಮಾ	70	ಮುಸ್ಲಿಂ	ಸಿರ್ಸಿ(ಜಾಜ)	ಬೀದರ
13	ಕನೀಸಾ	80	ಮುಸ್ಲಿಂ	ಸಿರ್ಸಿ(ಜಾಜ)	ಬೀದರ
14	ಕಾಶಮ್ಮಾ	55	ಲಿಂಗಾಯತ	ಸಿರ್ಸಿ(ಜಾಜ)	ಬೀದರ
15	ಕಾಶಮ್ಮಾ	70	ಲಿಂಗಾಯತ	ಗೋದೆಹಿಪ್ಪರ್ಗಾ	ಭಾಲ್ಕಿ
16	ಈರಮ್ಮಾ	60	ಲಿಂಗಾಯತ	ಗೋದೆಹಿಪ್ಪರ್ಗಾ	ಭಾಲ್ಕಿ
17	ಚಿನ್ನಮ್ಮಾ	65	ಲಿಂಗಾಯತ	ಗೋದೆಹಿಪ್ಪರ್ಗಾ	ಭಾಲ್ಕಿ
18	ಸಿದ್ದಮ್ಮಾ	80	ಲಿಂಗಾಯತ	ಧನ್ನೂರ	ಭಾಲ್ಕಿ
19	ಶಾರಮ್ಮಾ	72	ಲಿಂಗಾಯತ	ವರವಟ್ಟಿ	ಭಾಲ್ಕಿ
20	ಭಾಗಮ್ಮಾ	80	ಲಿಂಗಾಯತ	ಚಳಕಾಪೂರ	ಭಾಲ್ಕಿ

21	ಸುನೀತಾ	55	ಗೊಂಡ	ಚಳಕಾಪೂರ	ಭಾಲ್ಕಿ
22	ಮುಕ್ತಾಬಾಯಿ	82	ಪ.ಜಾತಿ	ಹಳ್ಳಿಖೇಡ	ಹುಮನಾಬಾದ
23	ಲಾಲವ್ವಾ	78	ಪ.ಜಾತಿ	ನಿಂಬೂರ	ಹುಮನಾಬಾದ
24	ಝುರೆಮ್ಮ	67	ಪ.ಜಾ.	ನಿಂಬೂರ	ಹುಮನಾಬಾದ
25	ಸುಶಿಲಮ್ಮ	50	ಪ.ಜಾ.	ನಿಂಬೂರ	ಹುಮನಾಬಾದ
26	ಶಾಂತಮ್ಮ	68	ಘೋರ	ನಿಂಬೂರ	ಹುಮನಾಬಾದ
27	ಶಕುಂತಲಾ	55	ಕಬ್ಬಲಿಗ	ಚಟ್ನಳ್ಳಿ	ಬೀದರ
28	ಇಟಾಬಾಯಿ	80	ಪ.ಜಾ.	ಬಳತ	ಔರಾದ(ಬಿ)
29	ಶೇಕಮ್ಮ	50	ಪ.ಜಾ.	ಹಾರೂರಗೇರಿ	ಬೀದರ
30	ಮಾಣಿಕಮ್ಮಾ	82	ಲಿಂಗಾಯತ	ಹಳ್ಳಿಖೇಡ	ಹುಮನಾಬಾದ
31	ನಿರ್ಮಲಾ	60	ಲಿಂಗಾಯತ	ಜ್ಯಾಂತಿ	ಭಾಲ್ಕಿ
32	ರಂಗಮ್ಮ	50	ಪ.ಪಂಗಡ	ಸಿಂದೋಲ	ಬೀದರ
33	ಲಕ್ಷ್ಮಿಬಾಯಿ	60	ಪಂಚಾಳ	ಚೌ.ಬೆಳಕುಣಿ	ಔರಾದ
34	ಉಮಾದೇವಿ	60	ಉಪ್ಪಾರ	ಚೌ.ಬೆಳಕುಣಿ	ಔರಾದ
35	ಮಂಗಲಾದೇವಿ	58	ರೆಡ್ಡಿ	ಚೌ.ಬೆಳಕುಣಿ	ಔರಾದ
36	ಕಮಲಾಬಾಯಿ	57	ಮರಾಠಾ	ಚೌ.ಬೆಳಕುಣಿ	ಔರಾದ
37	ಶರಣಪ್ಪಾ	33	ಪ.ಪಂಗಡ	ಮನ್ನಾಎಖೆಳ್ಳಿ	ಹುಮನಾಬಾದ
38	ಪಾರಮ್ಮ	52	ಸ್ವಾಮಿ	ಶ್ರೀಮಂಡಲ	ಬೀದರ
39	ಗುಜ್ಜಮ್ಮ	80	ಪಂಚಾಳ	ಶ್ರೀಮಂಡಲ	ಬೀದರ
40	ನಿರ್ಮಲಾ	50	ಎಸ್.ಟಿ.	ಮಂಠಾಳ	ಬ.ಕಲ್ಯಾಣ
41	ಪೆಂಟಮ್ಮ	60	ರೆಡ್ಡಿ	ನಾರಾಯಣಪುರ	ಬ.ಕಲ್ಯಾಣ

42	ಶಕುಂತಲಾ	65	ಜ್ಯಾಡ	ಹುಲಸೂರ	ಬ.ಕಲ್ಯಾಣ
43	ಮಲ್ಲಮ್ಮ	70	ಸ್ವಾಮಿ	ನಾರಾಯಣಪುರ	ಬ.ಕಲ್ಯಾಣ
44	ಗುಂಡಮ್ಮ	60	ಎಸ್.ಟಿ.	ಹುಲಸೂರ	ಬ.ಕಲ್ಯಾಣ
45	ಕಮಳಮ್ಮ	70	ಲಿಂಗಾಯತ	ನಿಟ್ಟೂರ	ಭಾಲ್ಕಿ
46	ಕಲಾವತಿ	70	ಲಿಂಗಾಯತ	ಗೋರ್ಟಾ	ಬ.ಕಲ್ಯಾಣ
47	ಇಟಾಬಾಯಿ	90	ರೆಡ್ಡಿ	ಬೀದರ	ಬೀದರ
48	ಪದ್ಮಮ್ಮ	45	ರೆಡ್ಡಿ	ನಾರಾಯಣಪುರ	ಬ .ಕಲ್ಯಾಣ
49	ಕವಿತಾ	48	ರೆಡ್ಡಿ	ಹುಣಚಗೇರಿ	ಬ.ಕಲ್ಯಾಣ
50	ಸರಸ್ವತಿ	50	ಎಸ್.ಸಿ.	ಘಾಟಬೋರಾಳ	ಹುಮನಾಬಾದ
51	ಗುರಮ್ಮ	70	ಲಿಂಗಾಯತ	ಖಟಕಚಿಂಚೋಳಿ	ಭಾಲ್ಕಿ
52	ನೀಲಮ್ಮ	82	ಲಿಂಗಾಯತ	ಮಾಸಿಮಾಡ	ಭಾಲ್ಕಿ
53	ತೇಜಮ್ಮ	70	ಲಿಂಗಾಯತ	ಮಾಸಿಮಾಡ	ಭಾಲ್ಕಿ
54	ಈರಮ್ಮ	69	ಲಿಂಗಾಯತ	ಮಾಸಿಮಾಡ	ಭಾಲ್ಕಿ
55	ಗುರಮ್ಮ	70	ಲಿಂಗಾಯತ	ಗೋದೆಪುರಗಿ	ಭಾಲ್ಕಿ
56	ಶಿವಮ್ಮ	69	ಲಿಂಗಾಯತ	ಬರ್ದಾಪೂರ	ಭಾಲ್ಕಿ
57	ಸೋನಮ್ಮ	68	ಎಸ್.ಸಿ	ಮಾಸಿಮಾಡ	ಭಾಲ್ಕಿ
58	ಪುತಳಬಾಯಿ	68	ಎಸ್.ಟಿ	ರಂಜೋಳಖೇಣಿ	ಹುಮನಾಬಾದ
59	ಮರೆಮ್ಮ	78	ಕ್ರಿಶ್ಚನ್	ಶ್ರೀಮಂಡಲ	ಬೀದರ
60	ರೋಜಮ್ಮ	69	ಕ್ರಿಶ್ಚನ್	ಮಂಗಲಪೇಟ	ಬೀದರ

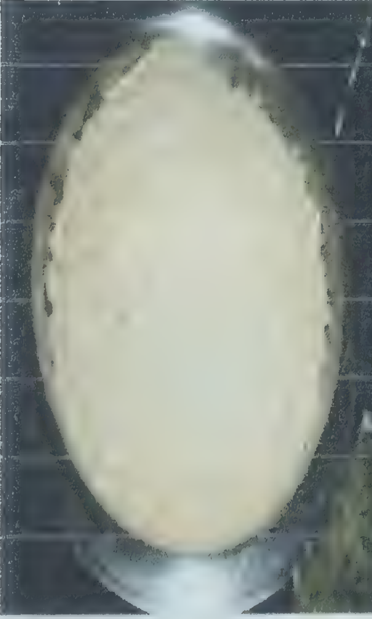
ಬೀದರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ನಕಾಶೆ

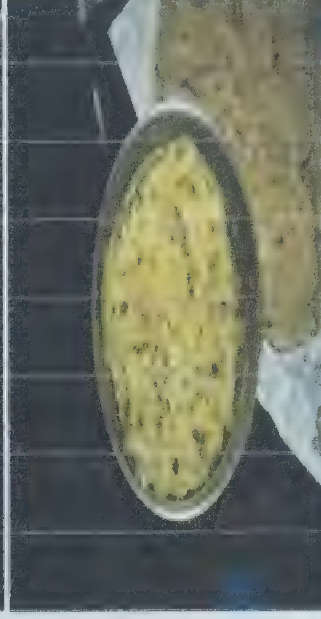






೧) ಸಜ್ಜೆ ರೊಟ್ಟಿ ೨) ಧಪಾಟಿ ೩) ಬಿಳಿಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ





೧) ಮಲಾದಿ ೨) ಖಾರಾಬೇಳೆ ೩) ಭಜ್ಜಿ






೧) ಎಣ್ಣೆ ಬದನೆಕಾಯಿ ೨) ನಿಂಬೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ೩) ವೆಜ್‌ಥಾಲಿ ೪) ಅವಲಕ್ಕಿ ಚೂಡ.







೧) ಅಳ್ಳಿನ ಚೂಡ ೨) ಸೇಂಗಾ ಹೋಳಿಗೆ ೩) ಥಾಲಿ







೧) ಹೂರಣ ಹೋಳಿಗೆ ೨) ಅಂಡಾ ಬಿರ್ಯಾನಿ ೩) ಬಂಕಿ ಊಟದ ಅಡುಗೆ.



೧) ಕರಬಾನ (ಅಡಕಿಲು)



ಅಡಿಗೆಯ ಪರಿಕರಗಳು : ೧) ಅಡಕಿಲು ೨) ಪಿಂಗಾಣಿ ಭರಣಿ ೩) ಒಳ್ಳು, ಒನಕೆ, ೪) ಖಲುಬತ್ತಿ, ರುಬ್ಬುಗಲ್ಲು, ಬೀಸುವ ಕಲ್ಲು